

Edward Matthey.

TRAITÉ

DES

ENTRÉES CHAUDES

DES ROTS EN GRAS ET EN MAIGRE.

Imprimé chez PAUL RENOUARD, rue Garancière, n. 5.



Blanchard sc.

Appert.



D'après Grenier

Le cordon bleu d'une bonne petite maison.

TRAITÉ

DES

ENTRÉES CHAUDES

DES ROTS EN GRAS ET EN MAIGRE,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES, ENTREMETS SUCRÉS

ET AUTRES;

PAR PLUMEREY,

Élève de la maison du prince de Talleyrand, ancien chef des cuisines de madame la princesse de Poniatowski, chef actuel des cuisines de Son Excellence le comte de Pahlen, ambassadeur de Russie à Paris.

TOME PREMIER.

PARIS,

M[lle] LAIGNIER, AU DÉPOT DE LA LIBRAIRIE,

RUE THÉRÈSE, 11.

1845.

ERRATUM.

La dé-ignation de 4e volume à la table est inexacte; lisez : 1er *volume du Traité des Entrées chaudes.*



PRÉFACE

DE L'ÉDITEUR.

L'ouvrage capital de l'illustre Carême, *l'Art de la Cuisine française au XIXe siècle*, n'était pas achevé, lorsqu'il cédait aux fatigues d'une carrière de quarante années à travers la misère, les veilles, tous les obstacles que l'on rencontre avant de s'élever au premier rang. — Il avait à la fin conquis l'aisance par le travail, la renommée par des créations charmantes et par une pratique infatigable. — Carême si actif, et dont l'esprit a suivi tant de directions, s'est enfin

épuisé à l'œuvre ; il n'a pu s'en rendre complétement maître, et a succombé vers cinquante ans. « Tu n'iras pas plus loin ! » est le défi que le sort a jeté à son courage. Aussi, ce n'a pas été sans une vive peine qu'il a laissé inachevé un de ses meilleurs traités, *l'Art de la Cuisine au XIXe siècle.* — Cet ouvrage était indispensable à sa profession. Ce qu'il n'a pu tracer a été composé, d'après ses principes, par un émule des plus éminents, M. Plumerey, son contemporain, son ami.—Cette partie de l'ouvrage est le *Traité des entrées chaudes, des entremets de légumes, des rôts en gras et en maigre, des entremets sucrés, etc.* Tout ce livre est déduit de la belle cuisine de Carême, celle des maîtres de notre temps qu'il a élevée à tant d'élégance. — Les principes sont semblables, modérés et vifs ; toute la supériorité du travail de Paris s'y révèle à chaque page.

J'ai pensé tout de suite à M. Plumerey pour donner un successeur à Carême dans la difficile tâche d'achever son *Art de la Cuisine au XIXe siècle.* Ce praticien m'était désigné par tous ses confrères et par la haute estime de Carême; il a bien voulu accepter mes offres, malgré ses nombreuses occupations, et j'en remercie vivement sa bienveillante amitié. J'ajouterai

qu'il a justifié ici l'idée que nous avions de ses rares talents et de toute sa capacité spéciale.

Un bon traité des entrées habituelles, entremets divers, rôts en gras et en maigre nous manquait;— les mets excellents n'étaient pas décrits pour les petites bourses, et nous n'avions pour la cuisine usuelle que d'insupportables compilations. Cette lacune ne sera plus regrettée, puisque le goût le plus sûr, la connaissance parfaite de tout ce qui se fait aujourd'hui, une intelligence facile et variée se font remarquer dans cette belle suite de recettes, le *principal* du service actuel.—Elles offrent son cachet le plus pur et le plus brillant.

Toutes les classes aisées de notre France voudront consulter ces simples et exquises recettes; elles feront la joie des familles, les délices des sensuels, des vieillards et même des convalescents. L'hygiène, le bon ordre domestique n'y sont jamais oubliés. Ce livre était sans cesse demandé depuis la mort de Carême; il est la dernière partie de *l'Art de la Cuisine*, et comprend les sixième, septième et dernières divisions: ces deux parties sont riches et variées; elles se lient sans cesse aux précédentes. M. Plumerey a fortifié ce rapport dans l'intérêt des

jeunes praticiens et des maîtresses de maison; l'ensemble de l'ouvrage les met au courant de toutes les ressources de l'art culinaire. Ce traité est au plus haut degré de la cuisine méditée, et un hommage à la mémoire de Carême, avec lequel M Plumerey a été lié pendant près de trente ans.

C'est une intéressante profession que celle où des hommes sérieux et si intelligents se développent ainsi l'un par l'autre, s'occupant plus de leur profession que de leur réputation.

Depuis long-temps M. Plumerey est au premier rang : il est sorti de la maison de M. le prince de Talleyrand ; pendant vingt ans il a servi madame la princesse Poniatowski et il est aujourd'hui chef des cuisines de M. le comte de Pahlen, ambassadeur de Russie à Paris. Cette haute position avait laissé dans ses mains les matériaux d'un excellent traité; c'est ce livre qu'il offre aujourd'hui à ses jeunes confrères, auxquels un diminutif sincère de la haute cuisine moderne est indispensable.

Toutefois, M. Plumerey sait parfaitement que ce

ne sont pas les jeunes talents qui manquent ; mais des maisons sur l'ancien pied, généreuses et riches.

Certaine somptuosité qui a fait les délices de Paris s'éclipse tous les jours depuis les progrès de l'industrie et la division plus étendue des fortunes. Personne n'est plus colossalement riche, du moins ces riches-là sont clair-semés. C'est pour cela qu'il était si utile d'approprier à des situations plus modestes une partie de cet élégant confort dont Carême a tracé la règle. Paris a perdu beaucoup de sa grande table, mais il n'a pas renoncé à sa délicatesse, à sa supériorité gastronomique, et il y tient comme à sa charmante civilisation privée.

M. Plumerey a voulu surtout ceci dans son traité, — c'est que la vie alimentaire que Carême a décrite, cette vie des princes et des maisons très-opulentes, pût devenir journellement celle de nos intérieurs, et se réaliser, en définitive, avec plus de goût que de dépenses.

Cet ouvrage, qui comprend quelques parties

que Carême ni aucun praticien habile n'avaient traitées jusqu'ici, n'a pas été facile à exécuter. Il a fallu en examiner long-temps tous les éléments; il a fallu, lorsque le sujet était nouveau, le traiter suivant les principes d'une sage mesure, d'une élégance réfléchie et distinguée. M. Plumerey a lu tout ce qui a été écrit sur ce sujet; il a consulté ses confrères les plus réputés, et a continué ainsi, avec une constante lucidité, les recettes de la belle cuisine de Carême, toujours en diminuant la quantité.

Ce livre sera celui des connaisseurs, car on a voulu avant tout, en acceptant telle ou telle expérience vérifiée, satisfaire à la fois l'hygiène et le goût. — Toutes les recettes inédites ont subi des épreuves suffisantes. L'auteur en a rajeuni de vieilles qui étaient excellentes, et il a bien fait. En toute partie il a voulu être sage et délicat, et je pense qu'il a réussi. L'excellence de cette chimie élémentaire c'est de rendre les mets plus sains et plus simples. Ce bon traité va devenir le manuel de toutes les maîtresses de maison ; elles seront charmées d'être conseillées par un praticien célèbre, dont l'avis plein de tact, la parole claire seront compris de tout le monde et sur-le-champ.

A l'étranger ce traité des entrées chaudes sera le code de la gastronomie française. C'est une rédaction judicieuse et savante qui complète les travaux de Carême et donne un nouveau prix à sa collection.

F. F—T.

Paris, le 20 août 1843.



TRAITÉ

DES ENTRÉES CHAUDES, DES ROTS,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES ET AUTRES,

EN GRAS ET EN MAIGRE, ETC.,

faisant suite à la cinquième partie de

L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIXe SIÈCLE.

OBSERVATION PRÉLIMINAIRE.

Depuis qu'une nouvelle révolution s'est opérée dans le service de nos tables, nous avons remplacé, pour dix-huit à vingt couverts, les six entrées et les deux relevés, par quatre entrées, deux bouts, deux flancs; nous avons donc été obligé de composer de nouvelles grosses pièces, que nous avons appelées moyennes, et prises dans la viande de boucherie, dans les poulardes, les chapons, les dindonneaux et les faisans : moyennes grosses pièces qui nous servent tour à tour de flancs dans quatre entrées, de contreflancs dans huit, seize, vingt-quatre, trente-deux entrées, etc. Nous ne donnerons donc dans ce traité

des entrées chaudes que les recettes de celles qui n'ont point été décrites comme moyennes grosses pièces, renvoyant pour le service précédent, en supprimant une partie des garnitures, aux recettes de la cinquième partie de *l'Art de la Cuisine*, nous nous réservons de faire un chapitre spécial pour les entrées d'issues.

CHAPITRE PREMIER.

ENTRÉES DE BOUCHERIE.

BŒUF.

Sommaire.

Beefsteaks à l'anglaise, garnis; idem aux pommes de terre; idem au beurre d'anchois; idem sauce tomate; idem à l'allemande; idem au beurre de raifort.— Filet de bœuf sauté, demi-glace; idem aux truffes; idem au macaroni; idem aux champignons; idem à la financière; idem à l'indienne; idem à la Chipolata.—Rosspraal de filet de bœuf.—Escalopes de filet de bœuf; aux truffes; idem à la chicorée; idem aux tomates farcies à la provençale; idem aux champignons farcis. — Émincé de filet de bœuf à la Clermont.

BEEFSTEAKS A L'ANGLAISE, GARNIS DE POMMES DE TERRE.

Après avoir fait choix d'un filet de bœuf, d'une belle couleur rouge et marbré de graisse, vous le parez en ayant soin de ne laisser aucune partie nerveuse; puis vous coupez en biseau douze morceaux de la même épaisseur; abattez-les légèrement avec la batte; parez-les pour leur donner une forme ronde; faites fondre un quart de beurre fin dans lequel vous aurez mis une pincée de sel; trempez vos beefsteaks dans ce beurre, et posez-les sur un plat de terre; tournez en petites boules la quantité né-

cessaire de pommes de terre crues pour votre garniture; faites-les frire dans du beurre clarifié; faites griller vos beefsteaks sur un feu modéré, mais soutenu; lorsque, après les avoir retournés, ils seront fermes sous le doigt, dressez-les en couronne; mettez au milieu une maître-d'hôtel (1), entourez-les de pommes de terre; dressez et servez.

BEEFSTEAKS AU BEURRE D'ANCHOIS.

Les beefsteaks au beurre d'anchois se préparent de même que ci-dessus, à l'exception de la maître-d'hôtel que vous remplacez par un beurre d'anchois (2). On peut remplacer si l'on veut le beurre d'anchois par une sauce tomate.

BEEFSTEAKS A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé vos beefsteaks comme dans le premier article, vous les masquez à cru d'une d'Uxelle bien réduite; panez-les légèrement sur la sauce une première fois; puis, après avoir battu une omelette, vous les trempez pour les paner une seconde fois, en appuyant fortement la lame de votre couteau de chaque côté; ayez dans un plat à sauter du beurre clarifié, et faites-les frire d'une belle couleur; dressez-les, et saucez d'une tomate ou d'une poivrade.

---

(1) Voyez la deuxième livraison, p. 128.
(2) Ibidem, p. 130.

BEEFSTEAKS AU BEURRE DE RAIFORT.

Après avoir préparé et fait griller des beefsteaks comme des beefsteaks à l'anglaise, vous remplacez la maître-d'hôtel par un beurre de raifort que vous faites ainsi : après avoir ratissé l'épiderme d'une belle racine de raifort, vous la râpez jusqu'à la partie filandreuse ; pilez cette râpure avec une demi-livre de beurre fin, sel, poivre et demi-jus de citron.

FILET DE BOEUF SAUTÉ DEMI-GLACE.

Après avoir coupé votre filet en tranches moins épaisses que les beefsteaks, vous les marquez dans un plat à sauter avec du beurre clarifié, et les mettez sur un fourneau assez vif pour qu'ils cuisent sans bouillir; lorsqu'en posant le doigt dessus vous les sentirez fermes, égouttez le beurre; mettez deux cuillerées d'espagnole travaillée, laissez légèrement mijoter quelques minutes; dressez, et garnissez le puits de truffes, de champignons, de ragoût financière, ou d'une chipolata.

FILET DE BOEUF SAUTÉ A L'INDIENNE.

Après avoir préparé vos filets comme dans le précédent article, vous les finissez avec la sauce Kari ; puis vous lavez une demi-livre de riz de Caroline, que vous mouillez d'une petite cuillerée à pot de bon consommé, une légère pincée de safran en poudre, une idée de poivre de Cayenne ; aussitôt qu'il sera en ébullition, mettez-le sur la paillasse, feu dessus

et dessous; au bout de vingt minutes, il doit être très-allongé, cuit et moelleux; garnissez le milieu de vos filets avec ce riz.

FILET DE BOEUF SAUTÉ AU MACARONI.

Après avoir préparé vos filets comme ci-dessus, vous les finirez avec une demi-glace légère; puis vous mettrez au milieu du petit macaroni (préparé suivant la règle) dans lequel vous aurez incorporé deux cuillerées à dégraisser de jambon et de truffes cuits et coupés en dé que vous aurez fait mijoter dans un peu de beurre fin et un demi-verre de vin de Madère.

ROSSPRAAL DE FILET DE BOEUF.

Après avoir préparé un filet de bœuf suivant la règle, vous le divisez en trois parties; puis sur chacune de ces parties vous levez cinq morceaux un peu plus épais qu'une barde ordinaire; que chacun de ces morceaux ait quatre pouces de long sur deux de large; puis vous coupez huit oignons blancs en filets; passez-les au beurre d'une belle couleur, égouttez-les; faites réduire deux cuillerées à pot de velouté très-serré; jetez-y vos oignons, et faites leur faire un bouillon; laissez refroidir, et garnissez vos bandelettes de filets que vous roulerez en forme de bondons; marquez-les dans un plat à glacer, mouillez-les d'une mirepoix au vin de Madère, feu dessus et dessous, trois quarts d'heure de cuisson; égouttez-les, dressez, passez leur fond, dégraissez et fai-

tes réduire en y ajoutant une cuillerée à pot d'espagnole financière pour saucer vos rosspraal.

ESCALOPES DE FILET DE BŒUF AUX TRUFFES.

Après avoir préparé un filet de bœuf comme dans les articles précédents, vous le divisez en deux dans sa longueur, et le coupez en escalopes de la grandeur d'une pièce de cinq francs; placez ces escalopes dans un plat à sauter fortement beurré; escalopez dessus une demi-douzaine de truffes de la même largeur, couvrez de beurre fondu; au moment de servir, sautez sur un feu modéré, égouttez-le beurre, et finissez avec une sauce madère réduite.

ESCALOPES DE FILET DE BŒUF À LA CHICORÉE.

Après avoir préparé et sauté vos escalopes comme ci-dessus et égoutté le beurre, vous y incorporez de la chicorée réduite à l'espagnole; dressez en dôme; allégissez légèrement votre chicorée pour masquer sans faire pâte, et garnissez de croûtons de pain tournés en boules et passés au beurre.

ESCALOPES DE FILET DE BŒUF A LA PROVENÇALE.

Après avoir sauté vos escalopes comme ci-dessus, vous les finissez avec deux cuillerées de sauce tomate, et les entourez d'une douzaine de tomates farcies, comme il est indiqué à l'article Tomates (entremets).

Observation.

Voulant donner, comme notre illustre prédécesseur, le moyen de faire bien avec économie, nous ajouterons que pour ces trois entrées et celles qui suivront on pourrait employer du filet de bœuf de desserte, en ayant soin qu'il chauffât sans bouillir, point essentiel pour qu'il ne devienne pas dur.

ÉMINCÉ DE FILET DE BOEUF A LA CLERMONT.

Prenez huit gros oignons blancs que vous partagez en deux; retranchez-en la tête et la queue, et coupez-les en filets; passez-les d'un beau jaune dans une demi-livre de beurre fin; égouttez-les, mouillez-les de consommé juste pour qu'ils baignent; mettez-les sur un feu doux pour qu'en cuisant ils tombent à glace aussitôt; mouillez d'une cuillerée d'espagnole à demi réduite; coupez vos tranches de filet cuit de quatre lignes d'épaisseur; dressez-les en couronne dans une casserole d'argent; couvrez avec votre clermont, et par-dessus quelques légères bardes de lard; faites mijoter pendant une demi-heure; dégraissez, ôtez les bardes, et masquez d'une légère poivrade, à laquelle vous aurez ajouté une pincée de persil blanchi et haché.

Observation.

Dans cette recette on n'a pas à craindre que [illegible]-let de bœuf durcisse, puisqu'en mijotant il est pé-

nétré par la clermont; mais il est bien entendu qu'il ne doit que mijoter. On peut remplacer la clermont, mais seulement au moment de servir, par de la chicorée, de la purée de pommes de terre, des petites carottes glacées, un émincé de champignons mousserons.

VEAU.

Sommaire.

Noix de veau à la Monglas; idem en macédoine; idem à la chicorée; idem à la purée de céleri; idem à la Toulouse; idem aux pointes d'asperges; idem à la provençale; idem en caisse; idem à la d'Orléans. — Grenadins à la nivernaise; idem à la chicorée; idem en macédoine. — Côtelettes de veau au naturel; idem panées, idem en demi-glace; idem en papillotes; idem à la Dreux; idem à la milanaise; idem à la Singara; idem à la ravigote; idem à la Morland; idem piquées-glacées; idem à la chicorée; idem à la purée d'oseille; idem à la purée de céleri; idem en macédoine; idem à la dauphine; idem à la Custine; idem à la Chandernagor. — Blanquette de filets mignons à la Béchamel; idem à l'allemande; idem aux truffes; idem aux concombres; idem en paupiettes à la Noailles. — Tendrons de veau à la nivernaise; idem à l'allemande; idem à la Villeroi; idem aux pointes d'asperges. — Noisettes de veau à la Bénévent; idem à la duchesse; idem à la chicorée; idem aux pointes d'asperges; idem en macédoine.

NOIX DE VEAU A LA MONGLAS.

Après avoir paré une noix de veau selon la règle, et l'avoir piquée, vous l'ouvrez par le milieu, en ayant soin de laisser deux pouces de distance; si votre noix de veau est pour être servie sur un plat rond ou ovale, vous prenez un coupe-pâte de la forme voulue, qui puisse faire un puits de la profondeur

de votre noix de veau ; après avoir écarté les chairs, vous l'introduisez dans le milieu, et la marquez dans une casserole avec vos débris de veau, deux carottes, trois oignons, bouquet de persil garni de thym, laurier; trois heures avant de servir mouillez avec de la mirepoix jusqu'à la piquerie ; couvrez d'un rond de papier huilé; faites partir; aussitôt en ébullition, mettez sur la paillasse avec du feu dessus et dessous, et tous les quarts d'heure ayez soin de l'arroser ; arrivée à sa cuisson, si vous pouvez disposer d'un four, glacez-la, ou, si vous ne le pouvez pas, glacez-la dans la casserole en augmentant le feu du couvercle ; ayez de la glace réduite à l'épaisseur d'un sirop, et imprégnez-en les lardons avec le pinceau, mais légèrement chaque fois, jusqu'à ce que vos lardons aient pris une couleur d'un beau rouge; égouttez-la; dressez dans votre plat ; ayez une monglas composée de blancs de volaille coupés en petits filets, champignons, truffes ; ajoutez-y de la béchamel grasse; garnissez-en le puits de votre noix de veau ; masquez la monglas de béchamel, et saucez la noix d'une demi-glace.

Observation.

Mes confrères pourront à leur choix remplacer la monglas par une macédoine, de la chicorée, une purée de céleri, de la toulouse, des pointes d'asperges.

NOIX DE VEAU A LA PROVENÇALE,

Après avoir préparé une noix de veau comme précédemment, vous la cloutez de langue à l'écarlate; puis vous formez le puits, et la couvrez de lard; passez une douzaine d'oignons blancs émincés, dans deux verres d'excellente huile; aussitôt qu'ils auront pris une légère teinte jaune, mouillez-les de deux cuillerées de consommé, un verre de vin de Sauterne, un bouquet garni; placez dans cet appareil votre noix de veau, et donnez-lui deux heures et demie de cuisson; égouttez; passez, après les avoir dégraissés, vos oignons en purée à l'étamine; donnez-leur une légère réduction pour qu'ils atteignent le point de l'espagnole liée; ajoutez-y une légère pincée de poivre de Cayenne; versez sous votre noix de veau et mettez dans le puits une garniture d'oronges ainsi préparées : prenez une vingtaine d'oronges fraîches, lavez-les à plusieurs eaux; ensuite enlevez-en légèrement l'épiderme; coupez-les en gros dés; sautez avec une cuillerée d'huile un jus de citron, fines herbes hachées, poivre, sel, deux cuillerées de votre purée d'oignons que vous avez conservée; ajoutez-y gros comme une noix de beurre fin à l'ail; versez dans le puits de la noix; glacez et servez.

NOIX DE VEAU EN CAISSE.

Après avoir préparé une noix de veau, vous la lardez de maigre de jambon; puis vous passez au

beurre une poignée de persil haché fin, trois échalotes aussi hachées et blanchies, une demi-gousse d'ail, un maniveau de champignons, également hachés; au bout de cinq minutes, passez-y la noix de veau, mouillez avec un verre de vin de Madère, et donnez une heure de cuisson; après ce temps, mettez refroidir la noix sur un plat avec ses fines herbes; deux heures avant de servir, ayez quatre feuilles d'un papier fort et bien beurré, enveloppez carrément votre noix de veau dans une première feuille, retournez-la pour la poser sur une seconde, ainsi de suite, jusqu'à la quatrième, en ayant soin de rentrer chaque fois les angles de votre caisse; ficelez, et posez-la sur un plafond, et mettez au four pendant une heure et demie; au moment de servir, ôtez la ficelle; ouvrez avec votre couteau un trou de deux pouces carré, sans enlever le papier, et saucez l'intérieur d'une sauce demi-réduite au madère.

NOIX DE VEAU A LA D'ORLÉANS.

Prenez votre noix de veau comme il est énoncé précédemment, cloutez-la de truffes; formez le puits; passez au beurre une mirepoix composée: carottes, oignons émincés, persil, deux échalotes, un peu de thym, laurier, parures de truffes; mouillez d'un verre de vin de Madère; laissez refroidir; deux heures moins un quart avant de servir; passez un attelet mince dans votre noix au-dessous du moule; ayez deux feuilles d'un fort papier beurré;

entourez votre noix de veau de légères bardes de lard; mettez une moitié de votre mirepoix sur les feuilles de papier; posez dessus votre noix de veau, le reste de la mirepoix par-dessus; emballez soigneusement, couchez sur broche; ayez soin de souvent arroser; dix minutes avant de servir, retirez de la broche sur un plafond; déballez; mettez votre noix de veau à l'étuve; passez ce qui garnissait votre noix à l'étamine avec pression; faites réduire ce fond avec deux cuillerées d'excellente espagnole; puis vous préparerez un ragoût de truffes et de champignons émincés pour garnir le puits de votre noix; saucez de votre espagnole réduite avec le fond.

Observation.

Mes confrères pourront, dans un dîner où il n'y aurait pas de contre-flancs, enjoliver ces entrées avec les attelets décrits dans la cinquième partie.

GRENADINS PIQUÉS A LA NIVERNAISE.

Vous parez une noix de veau; puis vous coupez sur son épaisseur (en commençant par le gros de la noix) de douze à quatorze morceaux une fois plus fort qu'un filet de poulet; aplatissez-les légèrement, et parez-les en leur donnant une forme ovale; piquez ces filets d'une seconde, un rang de plus que la moitié; garnissez un plat à glacer de vos parures de veau et de débris de lard, un bouquet garni, carottes, oignons émincés; une heure et de-

mie avant de servir, mouillez jusqu'à la piquerie avec du consommé; couvrez d'un papier huilé; faites partir; placez sur la paillasse, et arrosez avec le fond toutes les dix minutes; un quart d'heure avant de servir; enlevez le papier, glacez d'une glace légère, et couvrez de feu votre couvercle; si vous ne pouvez mettre vos grenadins au four lorsqu'ils seront d'une belle couleur, dressez-les en couronne sur le plat, et garnissez le puits de nivernaise, de chicorée, de purée d'oseille ou d'une macédoine; vous passez le fond dégraissé et réduit avec deux cuillerées de demi-glace pour saucer les grenadins sans les masquer.

CÔTELETTES DE VEAU AU NATUREL.

Prenez deux carrés de veau bien blanc, dont les collets seront retirés, coupez la chaîne et le haut de la banderole, et taillez douze belle côtelettes que vous aplatissez légèrement; parez-les en arrondissant les angles; passez dans du beurre fondu, et posez-les sur un plat de terre; vingt minutes avant de servir, ayez un gril parfaitement propre; placez-y vos côtelettes, et mettez sur une paillasse d'un feu modéré, mais soutenu, qu'elles prennent une belle couleur; au bout de dix minutes, retournez-les; dix autres minutes après, dressez-les, et servez dessous un jus clair.

Vous procéderez de même pour les côtelettes panées, seulement vous aurez soin de ne les paner qu'au moment de les faire griller; car, si elles l'é-

taient plus tôt, l'humidité du veau ferait tomber la mie de pain : vous pourrez remplacer le jus clair par une poivrade légère.

CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTES.

Après avoir préparé douze côtelettes de veau suivant la règle, vous passez au beurre deux fortes cuillerées à bouche de persil haché très-fin, trois échalotes hachées et blanchies, un maniveau de champignons et deux truffes hachées, sel, poivre, muscade; marquez vos côtelettes dans un plat à sauter, vos fines herbes dessus et dessous; faites mijoter vos côtelettes vingt minutes, en ayant soin de les retourner une ou deux fois; égouttez-les sur un plat de terre; dégraissez légèrement vos fines herbes; ajoutez-y deux cuillerées d'espagnole; faites réduire, et masquez vos côtelettes; trois quarts d'heure avant de servir, vous les enveloppez de papier que vous avez préparé d'avance de cette manière : prenez une feuille de papier d'office, pliez-la en quatre, et avec des ciseaux donnez-lui, en commençant par la partie ouverte, la forme de la moitié d'un cœur; ouvrez votre papier, huilez-le parfaitement, et posez sur sa partie droite une légère barde de lard, à laquelle vous aurez donné la forme d'un filet de poulet; posez des fines herbes dessus, ensuite votre côtelette, en ayant soin que l'os se trouve du côté de l'ouverture du papier, puis des fines herbes, et une autre barde de lard; recouvrez le tout avec la partie gauche du papier ; plissez-

le en commençant du haut de l'ouverture, et ayez soin que chaque nouveau pli recouvre le précédent; arrivé au bout, vous tordez le papier; mettez sur le gril une feuille de papier huilé; posez vos papillotes du côté opposé aux plis, et faites griller sur un feu de cendres rouges; retournez au bout de dix minutes, et dix minutes après servez à sec.

CÔTELETTES DE VEAU DEMI-GLACE.

Après avoir paré des côtelettes de veau comme il a déjà été dit, vous les marquez dans un plat à sauter grassement beurré, un bouquet garni et un demi-verre de vin de Madère, une cuillerée à dégraisser de très-bon fond; étouffez avec feu dessus et dessous; au bout d'un quart d'heure, retournez-les, qu'elles n'aillent pas trop fort, et qu'au bout d'un autre quart d'heure elles soient tombées dans leur glace; dressez, dégraissez, et ajoutez au fond une cuillerée de financière demi-réduite pour les saucer : on peut garnir ces côtelettes de toutes les garnitures qu'on emploie pour les grenadins.

CÔTELETTES DE VEAU A LA DREUX.

Coupez douze côtelettes un tiers plus épaisses que pour les entrées précédentes; aplatissez-les très-légèrement sans les parer; lardez-les transversalement de lardons de langue à l'écarlate et de truffes; ficelez-les; foncez une casserole plate de vos parures de veau, deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; garnissez de légères bardes de lard; posez

vos côtelettes dessus; mouillez de consommé, d'un verre de vin de Madère, et donnez trois bons quarts d'heure de cuisson; assurez-vous cependant, en les sondant avec une aiguille à brider, de leur parfaite cuisson; égouttez sur un plafond, et mettez dessus un couvercle pour les tenir en presse jusqu'à leur refroidissement; passez, et dégraissez le fond; faites-le réduire en glace légère; lorsque vos côtelettes seront refroidies, parez-les avec soin, que la langue et les truffes se voient distinctement; mettez-les dans un plat à sauter avec leur glace; faites-les mijoter un quart d'heure avant de servir; dressez, garnissez le puits d'un ragoût à la financière, et saucez de leur demi-glace.

CÔTELETTES DE VEAU A LA MILANAISE.

Les côtelettes de veau étant parées d'après le principe, trempez-les dans du beurre clarifié, et panez-les légèrement de mie de pain; ensuite trempez-les dans une omelette de quatre œufs bien battus et passés à l'étamine; préparez, pour cette seconde panure, moitié mie de pain, moitié fromage de Parmesan râpé, et ayez soin d'appuyer fortement cette panure avec la lame de votre couteau; vingt minutes avant de servir, ayez dans un plat à sauter, où vos côtelettes puissent tenir sans être pressées, du beurre clarifié dans lequel elles baignent; faites-les frire d'un beau jaune-doré, en ayant soin de ne les retourner qu'une fois; égouttez-les, et dressez; saucez d'une demi-glace ou d'une tomate légère, et en-

voyez pour servir du macaroni préparé comme pour les filets de bœuf sautés au macaroni.

CÔTELETTES DE VEAU A LA SINGARA.

Préparez vos côtelettes comme celles en demi-glace; ayez un morceau de noix, d'excellent jambon de Bayonne ou de Westphalie, bien désossé; coupez-le en tranches de la forme d'un filet de poulet au moment de servir, sautez ces tranches dans du bon beurre; dressez entre chaque côtelette une tranche de jambon, et saucez d'une demi-espagnole finie d'un peu de beurre, un peu de poivre de Cayenne, et demi-jus de citron.

CÔTELETTES DE VEAU A LA RAVIGOTE.

Préparez des côtelettes de veau comme les précédentes, mais sans les larder; lorsqu'elles seront refroidies et parées, faites-les mijoter dans leur fond réduit; au moment de servir, saucez d'une sauce ravigote.

CÔTELETTES DE VEAU A LA MORLAND.

Après avoir préparé douze côtelettes de veau comme celles au naturel, vous les tremperez dans quatre œufs battus, et les panerez de truffes hachées très-fin; faites-les sauter dans du beurre clarifié; dressez-les, et mettez au milieu une purée de champignons; saucez d'une demi-glace.

CÔTELETTES DE VEAU PIQUÉES-GLACÉES.

Après avoir coupé douze côtelettes de veau de l'épaisseur de celles à la Dreux, vous les parez parfaitement, en ayant grand soin de ne laisser l'os passer le bas de la côtelette que de quatre lignes; piquez la noix de chaque côtelette aux trois quarts d'une seconde bien garnie; foncez un plat à glacer des parures du veau, deux carottes, deux oignons émincés, un bouquet garni, les débris des lardons; posez vos côtelettes dessus; mouillez de bon consommé jusqu'à la piquerie; donnez une heure de cuisson; arrosez souvent; lorsque le lard commence à sécher, glacez-le, et mettez au four; si le four n'était pas chaud, couvrez le couvercle de braise rouge; lorsqu'elles sont d'une belle couleur, dressez, et garnissez le puits de chicorée, de purée d'oseille, de purée de céleri, émincé de champignons ou de tout autre ragoût désigné à l'article des grenadins; puis mettez sous les côtelettes leur fond clarifié et réduit.

CÔTELETTES DE VEAU A LA DAUPHINE.

Préparez des côtelettes de veau comme les précédentes; lorsqu'elles seront refroidies et parées, enlevez-en le milieu avec un coupe-pâte d'un pouce de circonférence; faites un salpicon des parties enlevées bien coupées en petits dés; joignez-y champignons, truffes, et langue à l'écarlate; jetez ce salpicon dans une sauce béchamel réduite; garnissez-en le vide des côtelettes; masquez-les de bécha-

mel; panez-les sur une anglaise; faites prendre couleur au four; dressez, et mettez dessous, leur fond clarifié et réduit.

COTELETTES DE VEAU A LA CUSTINE.

Préparez vos côtelettes comme les précédentes; masquez-les d'une bonne d'Uxelle; panez-les deux fois, une première fois sur la sauce, la seconde à l'œuf; faites frire au beurre d'une belle couleur, et saucez d'une tomate légère.

COTELETTES DE VEAU A LA CHANDERNAGOR.

Préparez douze côtelettes comme celles en demi-glace; ayez une livre de poitrine de porc frais; coupez-la en gros dés, et faites cuire dans une livre de saindoux avec un peu de safran, épices, thym, laurier, ail, un oignon, piqué de deux clous de girofle; ayez du riz préparé comme il est indiqué à l'article filets de bœuf sautés à l'indienne; au moment de dresser, égouttez le lard; mêlez-le à votre riz, et garnissez-en le puits des côtelettes; mettez un jus clair.

BLANQUETTE DE FILETS MIGNONS A LA BÉCHAMEL.

Prenez deux filets mignons de veau; coupez-les en rond de la largeur d'un pouce de diamètre; posez-les dans un plat à sauter beurré, et recouvrez de beurre clarifié; cinq minutes avant de servir, sautez sur un feu doux; égouttez le beurre; joignez-y deux

cuillerées à dégraisser de truffes et de champignons émincés, une forte cuillerée de béchamel; masquez avec la même sauce, et entourez cette blanquette de croquettes préparées comme il a été dit à leur article.

Observation.

On peut également faire cette blanquette à la sauce allemande, et se servir avec avantage du filet d'une longe de veau de desserte dont il resterait assez pour faire une entrée, et remplacer les truffes et les champignons par un émincé de concombres sautés suivant la règle, ou de la chicorée.

PAUPIETTES DE FILETS MIGNONS DE VEAU A LA NOAILLES.

Prenez cinq filets mignons dont vous aurez enlevé la peau nerveuse; levez par filets trois bandes égales sur la longueur; aplatissez-les légèrement; parez-les toutes d'une même hauteur et d'une même largeur; faites avec les parures une farce à quenelles suivant la règle; incorporez dans cette farce un maniveau de champignons cuits et hachés, deux cuillerées à bouche de persil haché et blanchi, et deux cuillerées à ragoût d'espagnole très-réduite; garnissez-en chaque bandelette, que vous roulerez en bondons et entourerez d'une légère barde de lard; ficelez en haut et en bas; marquez ces paupiettes dans un plat à glacer; mouillez, qu'elles baignent à moitié d'une mirepoix et d'un demi-verre

de Madère; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; ôtez le lard et la ficelle; parez légèrement le dessus et le dessous; dressez-en dé au fond du plat, quatre dessus, et couronnez l'entrée par le dernier qui restera; saucez d'une sauce financière.

TENDRONS DE VEAU A LA NIVERNAISE.

Coupez le haut de deux poitrines de veau, c'est-à-dire les tendrons jusqu'aux os, après en avoir détaché la peau sans l'enlever du reste de la poitrine; mettez ces deux morceaux de tendrons à dégorger pendant une heure; au bout de ce temps, faites-les blanchir; rafraîchissez, et donnez-leur, dans une bonne mirepoix, deux heures de cuisson; égouttez-les, et les mettez en presse; lorsqu'ils seront refroidis, coupez-les en biseau de l'épaisseur de quatre lignes, chaque partie devant donner de six à sept morceaux, suivant la grosseur de la poitrine; parez-les de manière à leur donner la forme d'un demi-ovale; placez-les dans un plat à sauter beurré, et, dessus, leur fond réduit à demi-glace, mettez mijoter trois quarts d'heure avant de servir, en ayant soin de retourner souvent vos tendrons pour qu'ils s'imbibent de leur glace; dressez en couronne; détachez la glace avec un peu de bon consommé pour mettre sous vos tendrons, et versez dans le puits une nivernaise comme elle est décrite dans la quatrième partie, ou, à votre choix, une des garnitures suivantes.

TENDRONS DE VEAU A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé vos tendrons de veau comme dans l'article précité, saucez-les d'une allemande demi-liée, et garnissez le puits d'une macédoine ou de chicorée; vous pouvez également en garnir une casserole au riz, un vol-au-vent, en y ajoutant un ragoût de champignons.

TENDRONS DE VEAU A LA VILLEROI.

Faites réduire de l'allemande au degré de la sauce à attereaux; trempez les tendrons préparés suivant la manière précédente; dans cette sauce, laissez-les refroidir; panez-les une fois sur la sauce, une fois à l'œuf; faites frire de belle couleur; dressez, et mettez au milieu une poignée de persil frit d'un beau vert.

Observation.—Vous pouvez remplacer avec avantage le persil par une garniture de pointes d'asperges; alors vous saucerez le fond des tendrons d'une espagnole demi-liée.

Observation.

Comme le but de cet ouvrage n'est pas seulement de donner les recettes de la haute cuisine, mais encore celle d'un système d'économie bien entendue, nous allons décrire quelques entrées que l'on peut donner pour l'office, et même au déjeuner, à la campagne, avec les débris de boucherie.

POITRINES DE VEAU FARCIES.

Les deux poitrines de veau sur lesquelles on aura levé les tendrons peuvent s'utiliser ainsi : faites avec un pain à potage une panade suivant la règle ; hachez une livre de graisse de veau, fines herbes, un oignon haché et blanchi, parures de champignons ; pilez-le tout au mortier ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, quatre œufs entiers, un petit verre d'eau-de-vie ; levez, sans la séparer, la chair qui couvre les os de poitrine ; garnissez-les chacune de la farce ; faites rejoindre la chair aux os, et ficelez de manière que la farce ne puisse s'échapper ; masquez-les dans une braisière avec deux carottes, quatre oignons, un bouquet garni, deux cuillerées à pot de grand bouillon ; faites partir ; étouffez, et arrosez souvent ; donnez trois heures de cuisson ; maintenez beaucoup de feu sur votre braisière ; à la fin de la cuisson, il faut que leur fond soit à demi-glacé. Égouttez les poitrines, déficelez-les ; dégraissez le fond, que vous servirez dessous.

RAGOUT DE VEAU AU ROUX.

Coupez les poitrines par morceaux de deux pouces carré ; passez-les au beurre pour qu'ils prennent couleur ; égouttez-les ; mouillez la casserole pour en détacher la glace attachée sur les parois, avec trois cuillerées à pot de grand bouillon ; à défaut, mouillez avec de l'eau ; faites un roux avec un quart de

beurre et quatre cuillerées à bouche de farine; ne lui laissez prendre qu'une légère couleur; versez-y votre mouillement pour le lier; mettez ensuite le veau, une carotte, deux oignons, dont un piqué, de deux clous de girofle, un bouquet garni, sel, poivre, un petit morceau de sucre; étouffez le ragoût pour que la cuisson amène une réduction progressive dans votre sauce; épluchez une cinquantaine de petits oignons; passez-les au beurre d'une belle couleur jaune; mouillez-les de deux cuillerées à dégraisser de la sauce du ragoût, et ajoutez-y deux maniveaux de champignons bien lavés sans être tournés; lorsque le ragoût est à son point de cuisson, la sauce doit être au point d'une espagnole demi-liée; goûtez si elle est d'un bon assaisonnement; dégraissez; dressez, et mettez dessus les petits oignons et les champignons.

On peut également garnir ce ragoût de carottes ou de pois. Voir à l'article Haricot de mouton.

RAGOUT DE VEAU AU BLANC OU A LA POULETTE.

Après avoir coupé les poitrines de veau comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un litre et demi d'eau, carottes, oignons, persil, thym, laurier, moitié de gousse d'ail, sel, poivre; faites blanchir, et ayez soin d'écumer; égouttez; faites un roux blanc; liez avec le fond; mettez-y les morceaux de veau; donnez deux heures de cuisson, et ayez soin que la sauce réduise comme il est indiqué au ragoût roux; mettez blanchir la même quantité d'oignons; mettez-les en cuisson avec deux cuil-

lerées de sauce; joignez-y les champignons; au moment de servir, dégraissez, dressez les morceaux de veau sur le plat; puis liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs passés à l'étamine; dressez sur le ragoût les petits oignons et les champignons, et saucez.

VEAU AUX FINES HERBES.

Hachez persil, ciboules, échalotes, champignons; passez au beurre; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un bouquet garni; mettez dans ces fines herbes les morceaux de veau; faites cuire à petit feu, de manière qu'ils tombent à glace; dégraissez; ajoutez deux cuillerées d'écume de vos sauces, et servez.

NOISETTES DE VEAU A LA BÉNÉVENT.

La noisette de veau est cette partie grasse de forme oblongue qui se trouve dans l'épaule de veau à gauche de la palette; au milieu se trouve gros comme une noix ordinaire de chair d'une extrême délicatesse. Procurez-vous seize de ces noisettes que vous ferez dégorger au coin du fourneau pendant deux heures, et ensuite blanchir; rafraîchissez, et lorsqu'elles seront à moitié refroidies, égouttez-les sur un torchon; épongez-en l'eau, et mettez-les en presse; puis marquez une mirepoix ainsi : émincez deux carottes, deux oignons, thym, laurier, persil, deux clous de girofle, quelques débris de maigre de jambon; passez au beurre d'une belle couleur blonde; mouillez d'un verre de vin de Madère, que

vous laissez réduire de moitié ; puis mouillez de deux cuillerées à pot de bon consommé ; au bout de trois quarts d'heure, passez à la serviette avec pression ; dégraissez, et gardez pour mouiller les noisettes de veau que vous aurez parées légèrement en leur donnant une forme ovale, et que vous aurez marquées dans un plat à sauter beurré ; une heure avant de servir, couvrez-les de la mirepoix ; faites partir ; placez sur la paillasse feu dessus et dessous ; il faut, pendant les trois quarts d'heure que réclame cette cuisson, que la mirepoix réduise de manière qu'au moment de dresser elle soit à la demi-glace ; ayez soin de retourner souvent les noisettes, afin qu'elles soient bien imbibées de la mirepoix ; garnissez le puits d'une purée d'oseille, de chicorée ou d'une macédoine de légumes.

NOISETTES DE VEAU A LA DUCHESSE.

Ayez seize noisettes de veau que vous aurez blanchies et rafraîchies ; foncez une casserole de légères bardes de lard ; placez-y vos noisettes sans les parer, et recouvrez-les exactement de bardes de lard ; mouillez d'une mirepoix préparée comme celle décrite dans le précédent article ; donnez trois quarts d'heure de cuisson ; égouttez, et mettez en presse ; passez ; dégraissez la mirepoix ; joignez-y deux cuillerées à pot de velouté ; réduisez fortement ; liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs ; ajoutez trois truffes moyennement hachées ; parez les noisettes en leur donnant la forme d'un carré long ; masquez-les amplement de

la sauce, et, lorsqu'elles sont froides, procédez à la panure comme il est décrit pour les *villeroi;* faites prendre couleur au beurre clarifié; dressez en couronne; garnissez le puits d'une blanquette composée de petits foies gras, de truffes, de champignons, finie avec la sauce allemande, et saucez les noisettes d'une espagnole légère : vous pouvez remplacer la blanquette par des pointes d'asperges, ou une purée soubise.

NOISETTES DE VEAU A LA VAUBALIÈRE.

Blanchissez et rafraîchissez seize noisettes de veau, et parez-les quand elles seront froides; mettez-les dans un plat, et versez dessus une mirepoix comme celle précitée, mais mouillée de vin de Madère seulement; retournez-les souvent, qu'elles prennent bien l'assaisonnement; une demi-heure avant de servir, embrochez-les sur des attelets d'argent; faites-les rôtir vivement comme vous feriez rôtir des ortolans; arrosez-les souvent de beurre; cinq minutes avant de servir, masquez-les de mie de pain; faites prendre couleur; dressez, et saucez d'une tomate légère.

MOUTON.

Sommaire.

Côtelettes de mouton au naturel; idem panées-grillées; idem sautées demi-glace; idem à la chicorée; idem à la jardinière; idem aux concombres; idem à lapurée de pommes de terre; idem à la purée de marrons; idem à la Chipolata; idem à la Soubise; idem à l'indienne.—Côtelettes de pré salé

COTELETTES DE MOUTON AU NATUREL.

Prenez deux carrés de mouton; abattez ce qui reste de poitrine en ne laissant les os de côtelette que de quatre pouces de long; abattez aussi le collet à la troisième côte; sciez avec précision la chaîne, sans endommager le filet, jusqu'à la jointure des côtes, et détaillez dans chaque carré sept côtelettes; dégarnissez de sa chair le bout de l'os de six lignes; aplatissez légèrement chaque côtelette, et trempez-les l'une après l'autre dans de l'eau; parez ces côtelettes en enlevant l'épiderme nerveux qui tient à la noix et la peau qui adhère à l'os; imprégnez-les légèrement de sel; trempez-les dans le beurre; placez sur le gril et faites cuire à feu vif : ne retournez les côtelettes qu'une fois; c'est la seule manière de conserver leur jus : dressez, glacez-les, et mettez au fond du plat un peu de jus clair. Vous panez, si vous voulez, ces côtelettes, et servez dessus une poivrade ou jus aspiqué avec deux échalotes blanchies et hachées.

COTELETTES DE MOUTON SAUTÉES DEMI-GLACE.

Après avoir préparé quatorze côtelettes de mouton

comme celles précitées, vous les placez dans un plat à sauter, grassement beurré; recouvrez-les de beurre fondu; un quart d'heure avant de servir, sautez-les sur un fourneau assez vif pour qu'elles ne bouillent pas, mais pas assez pour les rissoler, car c'est cette proportion gardée et le tact de l'habitude qui rendent les côtelettes savoureuses; ayez soin de ne les retourner qu'une fois, après vous être assuré que la partie du côté du feu est cuite à son point. Dégraissez et ajoutez trois cuillerées de demi-glace espagnole; remuez sur le feu sans ébullition pour détacher la glace : dressez et saucez.

Vous pouvez garnir ces côtelettes de chicorée, d'une jardinière, d'une purée de pommes de terre, et enfin de toute garniture décrite aux chapitres XII et XIV de la quatrième partie.

COTELETTES DE MOUTON A LA SOUBISE.

Prenez trois carrés de mouton préparés comme ceux décrits pour les côtelettes au naturel. Coupez quatre côtelettes seulement par chaque carré, pour en avoir douze belles d'un pouce d'épaisseur; enlevez l'épiderme nerveux de la noix ; aplatissez-les légèrement sans dégarnir ni parer la partie qui tient à l'os; lardez chaque côtelette transversalement de lardons d'une fois la grosseur du lard taillé pour piquer une noix de veau (1); parez légèrement les lar-

(1) Plusieurs cuisiniers mêlaient autrefois avec le lard des lardons de jambon, je ne conseille pas de s'en servir dorénavant; le

dons, qu'ils ne passent pas la noix de chaque côtelette; ficelez les côtelettes et placez-les dans un plat à glacer foncé de bardes légères ; recouvrez également d'autres bardes. Avant cela, vous aurez mis toutes vos parures de mouton dans une casserole avec un petit jarret de veau, et mouillez d'eau assez pour baigner : faites partir; écumez avec soin; joignez-y deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni; point de sel; laissez mijoter ces parures jusqu'à leur entière cuisson; passez ce bouillon de mouton et mouillez-en vos côtelettes en y ajoutant un verre de vin de Madère, le meilleur. Faites partir les côtelettes en ayant soin d'écumer; placez sur la paillasse feu dessus et dessous; deux heures de cuisson ; égouttez et mettez légèrement en presse les côtelettes; passez le fond; dégraissez et faites-lui subir la réduction d'une glace légère; lorsque les côtelettes sont entièrement refroidies, parez-les élégamment, sans cependant dégarnir l'os des deux côtés; placez-les à mesure dans un plat à sauter légèrement beurré; versez sur ces côtelettes le fond arrivé à son point de réduction ; couvrez d'un rond de papier beurré; vingt minutes avant de servir, mettez-les mijoter doucement, et retournez-les souvent, afin qu'elles s'imbibent de leur fond; dressez, garnissez de la soubise et masquez les côtelettes de leur essence.

---

goût au jambon, étant plus fort que celui du mouton, emporte toute la saveur de ce dernier.

Observation. — Je recommande de ne pas mettre de sel dans la cuisson des parures, parce que le mouton dans le consommé qu'on peut en tirer porte un sel naturel; de cette manière, la réduction sera corsée et onctueuse sans être salée. Jamais bonne cuisine ne doit porter de sel, mais un bon corps onctueux et savoureux.

COTELETTES DE MOUTON A L'INDIENNE.

Douze côtelettes de mouton préparées comme celles qui sont précitées, sans être lardées dans la cuisson des parures; ajoutez-y une livre de petit lard de poitrine bien dessalé et une pincée de safran en feuilles; lorsqu'il sera cuit, mettez-le en presse; mouillez vos côtelettes avec le fond des parures; ajoutez deux piments verts, un bouquet composé de persil, thym, laurier, une gousse d'ail, basilic, quelques feuilles de marjolaine; lorsque les côtelettes seront cuites, mettez-les en presse; ne faites réduire qu'un quart d'heure du fond et clarifiez le reste, que vous tiendrez chaud; coupez le petit lard en bandelettes, que vous arrondirez de chaque bout, et tenez-les chaudes dans du beurre; dressez les côtelettes, entre chacune desquelles vous placez une des bandelettes de petit lard; garnissez le puits de riz (comme il est décrit à l'article des filets de bœuf à l'indienne); masquez les côtelettes de leur fond réduit et servez à part, dans une casserole d'argent ou dans une saucière, le fond clarifié.

COTELETTES DE PRÉ SALÉ A LA BRETONNE.

Après avoir préparé et cuit douze côtelettes comme les précédentes, mais sans les larder, vous les dressez, et versez dans le puits une purée d'oignons à la bretonne.

COTELETTES DE MOUTON A LA POMPADOUR.

Après avoir préparé les côtelettes comme celles décrites à la Soubise, ne les mettez pas chauffer, mais masquez-les d'une purée Soubise fortement réduite; parez-les une fois de mie de pain sur la purée, puis trempez-les dans quatre œufs battus, et panez une seconde fois; faites prendre couleur au beurre clarifié; dressez; mettez une macédoine dans le puits, et saucez de leur fond réduit.

Observation.

Je crois inutile de répéter à chaque description qu'il faut couvrir les cuissons d'un papier beurré, il est nécessaire dans toutes.

FILETS MIGNONS DE MOUTON A LA BIRON.

Parez douze filets mignons de mouton; tenez-les un peu aplatis, et donnez-leur la forme d'une demi-couronne; masquez-les d'une d'Uxelle; panez-les comme il est indiqué aux queues de mouton à la Villeroi. Faites frire dans du beurre clarifié; ayez six rognons de mouton escalopés, que vous ferez sauter et auxquels vous joindrez deux maniveaux de cham-

pignons et trois truffes émincés; finissez avec une bonne cuillerée à ragoût d'espagnole, un jus de citron, et gros comme une noix de beurre fin, et garnissez le puits des filets mignons de mouton, après les avoir dressés.

FILETS MIGNONS EN CHEVREUIL.

Ayez douze filets mignons de mouton préparés suivant le principe; piquez-les de lard fin aux trois quarts de leur longueur; marinez-les avec une marinade préparée ainsi : passez au beurre une carotte et un oignon émincés, thym, laurier, persil en branches, sel et poivre, deux clous de girofle; mouillez d'un verre de vinaigre au moment de l'ébullition; jetez sur vos filetz; deux heures après égouttez-les de leur marinade, et placez-les dans un plat à sauter bien beurré; joignez-y deux onces de bonne glace; les filets imbibés de leur marinade rendront assez de mouillement; une demi-heure avant de servir faites partir, peu de feu dessous, mais beaucoup dessus; si le four était disponible, il serait mieux de les y mettre; arrosez souvent les filets; cinq minutes avant de servir, glacez, et saucez d'une poivrade corsée.

FILETS MIGNONS A LA JOSÉPHINE.

Parez seize filets comme ceux à la Biron; masquez-les d'un côté de fines herbes hachées; roulez-les en petits bondons; au moment de servir prenez quatre attelets d'argent, et enfilez quatre filets par attelet; faites griller à feu vif; dressez et sau-

cez d'une maître-d'hôtel crue, que vous incorporerez dans deux cuillerées d'espagnole demi-réduite et bouillante; un jus de citron.

RAGOUT OU HARICOT DE MOUTON AUX NAVETS.

Prenez deux fortes poitrines de mouton; coupez-les en morceaux; passez-les dans six onces de beurre, qu'elles prennent une belle couleur rouge; égouttez-les dans une passoire; détachez la glace que le mouton aura laissée aux parois de la casserole avec trois cuillerées à pot de bouillon; passez ce fond au tamis dans une terrine à part; prenez le beurre dans lequel vous aurez passé le mouton; ajoutez-y trois cuillerées à bouche de farine; laissez roussir légèrement; mouillez de votre fond, et jetez-y les morceaux de mouton, deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, sel, poivre; faites aller à petit feu, mais cependant assez fort pour que la sauce réduise pendant la cuisson. Prenez deux bottes de navets que vous couperez en deux, et que vous tournerez de la forme et de la grosseur d'un œuf de pigeon; passez-les au beurre; lorsqu'ils commenceront à prendre couleur, jetez-y deux cuillerées à café de sucre en poudre; ils deviendront d'une couleur dorée; égouttez-en le beurre; mouillez avec la sauce du ragoût, et faites-les cuire. Vous vous apercevrez de la parfaite cuisson de votre mouton, lorsqu'un des os quittera facilement la chair; alors dégraissez; ôtez carottes, oignons, et bouquet; dressez, et masquez de la sauce et des

navets, qui par ce nouveau genre de cuisson ne seront pas en purée, et donneront également leur goût.

Observations.

On peut aussi garnir le mouton de carottes, de pommes de terre également cuites à part, et de pois cuits aussi à part et mouillés de la sauce; ce qui empêchera le ragoût de se relâcher. On peut aussi employer pour ce ragoût des épaules et les débris des carrés de mouton qui ont servi pour les entrées; et faute de bouillon, mouiller à l'eau. Il est nécessaire, pour que ce ragoût soit savoureux, que la viande soit toujours d'une grande fraîcheur.

ÉMINCÉ DE MOUTON AUX CONCOMBRES.

Faites rôtir un gigot bien mortifié, et dont vous serez assuré de la tendreté; qu'il soit cuit bien à son point; laissez-le refroidir pour en enlever la noix et la sous-noix; coupez-les en escalopes de la largeur d'une pièce de 2 francs; ayez soin d'en extirper toutes les parties nerveuses; marquez-les dans une casserole avec gros comme une noix de beurre fin et autant de glace; mettez chauffer au bain-marie; ayez un ragoût de concombres (comme il est indiqué au chapitre XII de la quatrième partie); au moment de servir, mêlez la moitié des concombres avec l'émincé de mouton; dressez et masquez du reste des concombres.

On peut remplacer les concombres par de la chicorée ou par une clermont.

POITRINES DE MOUTON GRILLÉES AU NATUREL.

Prenez deux belles poitrines de mouton bien couvertes; enlevez d'un coup de couteau la partie d'os qui couvre les tendrons; ficelez les poitrines; mettez-les dans une casserole ovale avec deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; mouillez; qu'elles baignent de bon consommé; faites partir; écumez, et donnez deux heures et demie de cuisson; égouttez-les, et mettez-les en presse; lorsqu'elles seront refroidies, parez-les en enlevant légèrement la peau sans toucher à la graisse et arrondissant le côté où se trouvent les tendrons; sciez les os, s'ils étaient trop longs, dans le bas des poitrines; trempez-les dans du beurre fondu; mettez griller à feu doux, et veillez à ce qu'elles prennent une belle couleur, et qu'en grillant elles s'échauffent graduellement; dressez, glacez, et mettez dessous un bon consommé réduit.

POITRINES DE MOUTON PANÉES-GRILLÉES.

Après avoir préparé deux poitrines de mouton comme les précédentes, et qu'elles seront refroidies, coupez six morceaux dans chaque poitrine; parez-les en laissant l'os comme dans une côtelette; trempez-les dans du beurre fondu, et panez-les; faites griller d'une belle couleur, et saucez d'une poivrade.

CARBONNADES DE MOUTON AU NATUREL.

Prenez trois filets de mouton, c'est-à-dire, la partie qui tient depuis le gigot jusqu'à la première côte du carré ; enlevez adroitement la chaîne sans endommager le filet qui y est adhérent, et sans détacher le filet mignon ; dégraissez tout l'intérieur avec soin, et lardez légèrement la partie charnue ; assaisonnez de sel, poivre, épices et muscade ; roulez la carbonnade très-serrée, en ayant soin que le filet en fasse le milieu, et que l'épiderme de la peau que vous n'aurez pas enlevé, recouvre la carbonnade ; cousez-la à l'aide de l'aiguille à brider ; ensuite ficelez-la très-serré ; marquez vos débris dans une casserole, deux carottes, deux oignons, un bouquet garni ; placez dessus les trois carbonnades ; mouillez avec du consommé, un petit verre d'eau-de-vie ; donnez deux heures de cuisson ; égouttez, et mettez légèrement en presse, et ayez soin que les ficelles se trouvent dessous ; passez le fond ; dégraissez, et faites réduire. Lorsque les carbonnades seront refroidies, coupez-les en deux, et parez soigneusement ces six morceaux ; placez-les avec leur fond dans un plat à glacer, et faites-les mijoter trois quarts d'heure ; maintenez du feu dessus pour les sécher ; lorsqu'elles le seront, glacez-les de leur fond à l'aide d'un pinceau, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur ; dressez-les droites pour ménager un puits, dans lequel vous mettrez de petites carottes glacées et un cordon de petits oignons également glacés ; saucez du fond.

On peut également les garnir d'une macédoine, de chicorée, d'une purée d'oseille, d'une soubise, d'une bretonne, etc.

CARBONNADES DE MOUTON A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé vos carbonnades comme celles précitées, vous les mettez chauffer, mais sans les glacer, un quart d'heure avant de servir; égouttez-les sur un plafond; masquez-les d'une allemande réduite; panez-les, et arrosez de beurre clarifié; faites prendre couleur au four; dressez-les à plat, et garnissez le puits d'un émincé de truffes et de champignons lié d'une sauce allemande plus légère, le fond réduit sous les carbonnades au moment de servir.

QUEUES DE MOUTON BRAISÉES.

Prenez douze queues de mouton de moyenne grosseur; faites-les dégorger pendant une heure; blanchissez-les; foncez une casserole de débris de mouton, un bouquet garni, deux oignons, deux carottes; recouvrez de légères bardes de lard; ficelez les queues deux par deux; mouillez-les de bon consommé; donnez une heure et demie de cuisson; égouttez-les, et mettez-les en presse; faites réduire le fond bien dégraissé en demi-glace; parez les queues lorsqu'elles seront refroidies, et mettez-les chauffer dans leur fond, que vous ferez doucement tomber à glace en roulant dedans les queues, afin qu'elles s'imprègnent parfaitement de cette glace;

dressez-les comme des côtelettes, et saucez d'une espagnole demi-réduite.

Mes confrères pourront à leur choix garnir cette entrée d'une purée d'oseille, de chicorée, d'une nivernaise ou de toute autre garniture décrite dans la quatrième partie.

QUEUES DE MOUTON PANÉES-GRILLÉES.

Après avoir préparé douze queues de mouton comme les précédentes, et les avoir parées, trempez-les dans du beurre fondu; panez à la mie de pain; faites-les griller de belle couleur; dressez et saucez d'une sauce hachée ou d'une tomate claire.

QUEUES DE MOUTON A LA VILLEROI.

Cuisez et parez, lorsqu'elles seront refroidies, douze queues de mouton, comme je viens de le décrire; masquez-les d'une bonne d'Uxelle; panez une première fois sur la sauce, et une seconde fois à l'œuf; faites frire de belle couleur, et garnissez le milieu de pointes d'asperges, ou de petits pois au lard.

CARRÉS DE MOUTON A L'ANCIENNE.

Coupez deux carrés de mouton, depuis le filet jusqu'à la quatrième côte du collet; levez carrément toute la peau qui recouvre le filet, après en avoir enlevé la chaîne; parez le filet au vif; détachez d'un pouce la chair qui couvre les côtes sur le haut de

chaque carré; sciez ces os, afin que ceux qui resteront ne conservent que deux pouces et demi de longueur; piquez le filet d'un des carrés d'une seconde de lard fin, et l'autre de persil en branches; marinez vos carrés avec un oignon coupé en rouelles, persil, thym, laurier, sel, poivre, un demi-verre de bonne huile; trois quarts d'heure avant de servir, couchez-les sur un attelet que vous attacherez sur la broche; enveloppez d'une feuille de papier beurré; arrosez souvent; cinq minutes avant de servir, déballez, glacez, dressez et mettez dessous un jus clair.

HACHIS DE MOUTON.

Prenez la noix et la sous-noix d'un gigot de mouton rôti; ôtez-en soigneusement toutes les parties nerveuses; hachez fin; mettez chauffer au bain-marie avec addition de beurre et de glace, comme dans l'émincé; au moment de servir, mêlez quatre cuillerées à ragoût de financière réduite; dressez dans un bord de pommes de terre; garnissez-le de douze œufs mollets, séparés chacun par un croûton en cœur passé au beurre, et masquez le hachis du reste de la financière.

Observation.

On peut pour ces deux entrées utiliser un gigot de desserte, quand il restera assez de parties tendres.

GIGOT DE MOUTON A LA BORDÈLAISE.

Observation.

Cette entrée étant la seule qui n'ait point été décrite aux moyennes grosses pièces de mouton de la cinquième partie, je vais en donner ici la recette :

Prenez un gigot mortifié et bien tendre ; désossez-le jusqu'au manche ; lardez-le à l'intérieur de jambon et de filets d'anchois bien dessalés ; garnissez-le de persil haché, de deux échalotes et d'une gousse d'ail hachées et blanchies ; bridez-le, que rien ne puisse en sortir ; passez-le au beurre, d'une légère couleur ; mouillez-le d'une bouteille de bon vin de Bordeaux rouge, deux carottes, trois oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni de thym, laurier, basilic ; étouffez-le, mais de manière qu'en cuisant son mouillement tombe à demi-glace ; une heure et demie de cuisson ; ayez un litre et demi de gousses d'ail parfaitement épluchées ; faites-les cuire à grande eau ; égouttez, rafraîchissez, et sautez-les dans le beurre le plus fin ; tenez chaudement ; égouttez le gigot ; dressez-le ; faites réduire le fond avec deux cuillerées à ragoût d'espagnole. Après avoir retiré légumes et bouquet, passez à l'étamine ; saucez le gigot, finissez l'ail avec une cuillerée d'allemande, une légère pincée de poivre de Cayenne ; servez dans une saucière ou dans une casserole d'argent.

Observation.

A l'article Hachis de mouton, j'ai parlé d'un bord de pommes de terre; je vais donner la manière de les préparer : épluchez soigneusement, et coupez par morceaux douze ou quinze pommes de terre de Hollande; lavez-les bien; mettez-les dans une casserole avec le double de leur volume d'eau, un peu de sel; placez-les sur un fourneau vif; laissez-leur jeter quelques bouillons; aussitôt qu'elles céderont légèrement à la pression du doigt, égouttez l'eau; mettez sur la paillasse, feu dessus et dessous, préservant le feu du couvercle par un rond de papier beurré; au bout de vingt minutes retirez-les; pressez-en un morceau; s'il s'écrase en poussière, la cuisson est à son point; mettez-y deux onces de beurre en petits morceaux; broyez-les avec la cuiller de bois (sans les laisser refroidir, qu'elles ne soient pas coriaces), comme lorsque vous maniez du riz pour en faire une casserole au riz, vous obtenez une pâte lisse et ferme; mêlez-y, l'un après l'autre, cinq jaunes d'œufs, et dressez le bord à l'instar de celui de riz; dorez-le avec un jaune d'œuf et faites prendre couleur au four : on peut faire en doublant l'appareil, pour les entrées maigres, de charmantes casseroles qui rivalisent avec celles de riz par leur élégance.

AGNEAU.

Sommaire.

Epigramme d'agneau à la Toulouse ; idem aux pointes d'asperges ; idem en macédoine.— Tendrons d'agneau à la Villeroi garnis d'une blanquette ; idem aux pointes d'asperges ; idem en macédoine ; idem glacés. — Côtelettes d'agneau sautées garnies d'une macédoine ; idem à l'allemande aux concombres.

ÉPIGRAMME D'AGNEAU A LA TOULOUSE.

Prenez un devant d'agneau de lait blanc et bien gras ; séparez les épaules et partagez les deux carrés ; séparez avec la scie les poitrines, dont vous enlevez proprement les os qui couvrent les tendrons ; mettez-les dans une casserole ovale, et mouillez de trois cuillerées à pot de mirepoix ; faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement un des os des poitrines (pendant la cuisson, mettez les épaules à la broche et cuisez-les vert (1) ; aussitôt que vous vous serez assuré de leur parfaite cuisson, égouttez les poitrines ; retirez-en les os, que vous garderez soigneusement ; mettez les poitrines en presse entre deux plafonds ; chargez assez fort celui de dessus pour que les poitrines ne bombent pas ; pendant qu'elles refroidissent, abattez le collet des carrés d'agneau pour en tirer cinq côtelettes de chacun ; parez-les comme il est indiqué pour les côte-

---

(1) *Cuire vert*, mot technique qui veut dire que la chair doit être légèrement sanguinolente en retirant une pièce de la broche ou de la cuisson.

lettes de mouton à la minute ; après qu'elles seront parées, suivant la règle, marquez-les dans un plat à sauter avec du beurre fondu ; lorsque les poitrines seront entièrement froides, coupez dans chacune cinq morceaux formant le cœur; arrondissez-en tous les angles, et préparez dix petits os que vous aurez gardés et nettoyés ; mettez-en un dans le bout de chaque morceau de poitrine; marquez-les dans un plat à sauter et couvrez-les de leur fond réduit à demi-glace; détachez la chair des épaules; enlevez-en les parties cartilagineuses, et coupez-en une blanquette à laquelle vous joindrez deux maniveaux de champignons émincés et une demi-livre de truffes également émincées; mettez ces truffes dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre et autant de glace, cuire au bain-marie; ensuite mêlez avec la blanquette et les champignons, et tenez le tout chaudement ; une demi-heure avant de servir faites mijoter les poitrines, qu'elles se glacent parfaitement de leur fond; faites sauter les côtelettes ; au moment [de servir égouttez-en le beurre, et mettez-y deux cuillerées d'espagnole demi-glace ; dressez d'un côté du plat les dix morceaux de poitrine; de l'autre côté, les dix côtelettes ; et dans le puits la blanquette que vous finirez, et masquerez avec de la sauce allemande; saucez l'entrée d'une espagnole demi-glace.

Observation.

J'invite tous mes confrères à dresser toujours ainsi ces sortes d'entrées; de cette manière, les convives

peuvent choisir facilement, côtelettes ou poitrine, sans remuer l'entrée, ni en détruire l'harmonie, comme il arrive souvent quand on dresse alternativement une poitrine et une côtelette.

EPIGRAMME D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES.

Après avoir préparé un devant d'agneau comme le précédent, excepté les épaules, parez les morceaux de poitrine beaucoup plus petits que les précités; couvrez-les d'une d'Uxelle; lorsqu'ils seront refroidis, panez-les suivant la règle décrite à l'article Tendrons de veau à la Villeroi; au moment de servir, sautez les côtelettes; faites faire les poitrines d'une belle couleur; dressez cette entrée comme la précédente, et garnissez le puits de deux bottes d'asperges vertes en pointes; saucez d'une espagnole demi-liée. On peut également mettre une macédoine pour garniture.

TENDRONS D'AGNEAU A LA VILLEROI.

Prenez trois belles poitrines d'agneau couvertes de graisse; préparez-les; faites cuire et parez-les comme il est dit à l'article Épigramme d'agneau à la Toulouse, en divisant chaque poitrine en cinq parties; masquez-les d'une sauce allemande réduite; panez à froid sur la sauce et une seconde fois à l'œuf; faites frire de belle couleur; dressez-en couronne, et garnissez le puits d'une blanquette comme celle décrite à la première entrée; saucez d'une espagnole légère.

On peut remplacer la blanquette par une garniture de légumes au choix.

TENDRONS D'AGNEAU GLACÉS.

Préparez trois poitrines d'agneau comme il est indiqué au premier article; faites mijoter une demi-heure avant de servir dans leur fond réduit; qu'ils soient parfaitement glacés; ayez une forte nivernaise, que vous finirez avec de la sauce allemande pour garnir le puits de ces tendrons, au moment où ils seront dressés, le fond dessous.

COTELETTES D'AGNEAU SAUTÉES, GARNIES D'UNE MACÉDOINE.

Prenez trois carrés d'agneau pour obtenir quinze belles côtelettes; parez-les suivant la méthode décrite à l'article Côtelettes de mouton à la minute; marquez-les de même dans un plat à sauter, et sautez-les un quart d'heure avant de servir; égouttez le beurre dans lequel elles auront été sautées; incorporez trois cuillerées à ragoût de sauce financière, gros comme une noix de beurre fin et autant de glace; dressez; garnissez le puits d'une macédoine; détachez la sauce du plat à sauter avec une cuillerée à ragoût de consommé de volaille; passez à l'étamine et masquez-en les côtelettes.

COTELETTES D'AGNEAU A L'ALLEMANDE, AUX CONCOMBRES.

Coupez et parez les côtelettes de trois carrés d'agneau comme les précédentes; panez-les une fois au beurre, trempez-les dans une omelette pour les pa-

ner une seconde fois, de manière que la mie de pain soit très-serrée; faites frire vingt minutes avant de servir dans du beurre clarifié; dressez et garnissez le puits d'une blanquette de concombres.

ÉPAULES D'AGNEAU EN BALLOTINES.

Désossez deux épaules d'agneau jusqu'à la crosse du manche; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, et garnissez les d'une farce fine (voir chapitre XXVIII de la deuxième partie du Pâtissier royal); passez avec l'aiguille à brider de la ficelle à l'extrémité de l'épaule, de manière qu'on puisse la serrer comme une coulisse; piquez une rosace sur chaque épaule; foncez une casserole de débris des épaules et de débris de veau, une carotte, deux oignons, un bouquet garni, et recouvrez de bardes de lard; mouillez de bouillon et d'un verre de bon vin blanc, jusqu'à la piquerie, et donnez une heure et demie de cuisson; ayez soin de glacer graduellement la piquerie; égouttez; déficelez; dressez et mettez pour garniture de petites carottes et de petits oignons glacés, ou des laitues braisées, ou des céleris; passez et dégraissez le fond; faites-le réduire pour en mettre sous les ballotines, et le reste dans une saucière.

Observation.

On peut servir aussi, suivant le goût, une purée quelconque avec ces ballotines; mais je conseille de l'envoyer à part dans une saucière, car, servie sur le plat, elle fait toujours un très-mauvais effet.

ENTRÉES D'ISSUES.

Observation.

Une partie de ces entrées d'issues se servent souvent comme hors-d'œuvre, mais presque toujours elles se donnent comme entrées au déjeuner; j'en excepte les ris de veau, les ris d'agneau, et les cervelles de veau. Cependant à la campagne, où souvent les provisions manquent, elles se servent avec avantage au dîner, lorsqu'elles sont traitées avec le soin qu'elles réclament d'un artiste culinaire. Comme tous ces issues se trouvent à Paris, chez le marchand tripier et d'abats, nous avons fait un chapitre spécial, pour ne pas les rapporter aux articles Bœuf, Veau, Mouton, Agneau.

Sommaire.

Langue de bœuf braisée; idem grillée, sauce aux cornichons; idem à la napolitaine; idem à l'italienne. — Palais de bœuf au gratin; idem à la provençale; idem en blanquette; idem à l'italienne; attereaux de palais de bœuf; palais de bœuf à la lyonnaise.—Croquettes de palais de bœuf.—Gras double à la lyonnaise; idem à la poulette; idem à la rouennaise.—Rognon de bœuf sauté; idem à la bretonne.—Foie de veau à l'estoufade; idem sauté à l'italienne; idem à la provençale; idem piqué à la broche.—Mou de veau à la poulette; idem en matelotte.—Ris de veau piqués-glacés; idem à la chicorée; idem à la purée d'oseille; idem sauce tomate; idem à la Toulouse; idem à la Saint-Cloud; idem en caisse aux fines herbes; idem à la broche à l'anglaise.—Coquilles de ris de veau, escalopes de ris de veau; attereaux de ris de veau.—Fraise de veau.—Ro-

gnons de veau sautés.—Croûtes garnies de rognons de veau à la chevreuse.—Oreilles de veau à la ravigote; idem sauce tortue; idem sauce tomate; idem sauce italienne; idem farcies à la Villeroi; idem en marinade.—Cervelles de veau sauce ravigote; idem à l'allemande; idem en marinade.—Langues de veau en papillotes.—Rognons de mouton àl a brochette; idem au vin de Champagne.—Animelles de mouton et amourettes frites —Langues de mouton en papillotes; idem en cornets; idem au gratin; idem à la bretonne; idem à la Soubise.—Emincé de langues de mouton.—Pieds de mouton (voyez Pieds d'agneau).—Oreilles d'agneau à la ravigote; idem à l'allemande; idem farcies à la Villeroi.—Pieds d'agneau à la poulette; idem à la provençale; idem en marinade; idem farcis à la Villeroi.—Pascaline d'agneau.

Les ris d'agneau ne servent généralement que comme garniture; cependant on pourrait, faute de ris de veau, les employer de la même manière que ces derniers.

LANGUE DE BŒUF BRAISÉE.

Après avoir enlevé le cornet d'une langue de bœuf, vous la mettez à dégorger une heure dans l'eau tiède; puis vous la faites blanchir un quart d'heure, et rafraîchissez; égouttez et épongez-la; lardez-la de lardons assaisonnés de sel, poivre, muscade, persil haché; marquez-la dans une casserole avec trois carottes, trois oignons, un bouquet garni; mouillez-la de bouillon qu'elle baigne aux trois quarts; ajoutez un verre de vin blanc et un petit verre d'eau-de-vie, donnez trois heures et demie de cuisson; sondez avec une aiguille à brider; si la chair ne résiste pas, la cuisson est à son point; égouttez-la; enlevez-en la peau avec la pointe du couteau; elle cède facilement lorsqu'elle est parfaitement cuite; passez le fond; dégraissez-le; remettez dedans la langue à mijoter jusqu'au moment de servir; dressez et gar-

nissez de petites carottes tournées en poires, et de laitues braisées, les carottes de chaque côté de la langue et les laitues dans les deux bouts; arrosez du fond et mettez le reste dans une saucière.

LANGUE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE.

Préparez une langue de bœuf comme la précédente, à l'exception que vous ne la larderez pas; lorsqu'elle sera dépouillée, laissez-la refroidir, et coupez en biseau, suivant sa grosseur, douze ou quatorze morceaux auxquels vous donnerez une forme ovale; ayez quatre cuillerées à ragoût d'allemande réduite, dans laquelle vous incorporerez deux cuillerées à bouche de persil haché et blanchi, deux échalotes également hachées et blanchies, une pointe d'ail et deux cuillerées à ragoût de bon parmesan râpé; masquez les morceaux de langue de cet appareil; panez une fois sur la sauce, une fois à l'œuf; arrosez-les légèrement avec un pinceau, de beurre fondu; un quart d'heure avant de servir, posez sur un gril très-propre une feuille de papier beurré, et dessus les morceaux de langue; donnez-leur une belle couleur sur un feu modéré; dressez et saucez d'une sauce tomate corsée.

LANGUE DE BOEUF AUX CORNICHONS.

Après avoir égoutté une langue cuite comme les précédentes et en avoir ôté la peau, vous la fendez en deux parties détachées; jetez dessus, sel et poivre en petite quantité; faites griller sur un feu vif; dres-

sez et saucez d'une poivrade dans laquelle vous aurez mis quelques cornichons hachés.

Observation.

Cette entrée ne se sert guère ordinairement que pour l'office; mais à la campagne, où (comme je l'ai déjà fait observer) l'on est souvent court de provisions, on peut la servir au déjeuner du maître de la maison. — Je reviendrai sur cet article au chapitre des Langues de mouton.

LANGUE DE BOEUF SAUCE ITALIENNE.

Préparez une langue de bœuf comme celle braisée, excepté que vous la larderez de maigre de jambon au lieu de lard; lorsqu'elle sera refroidie, coupez-la comme il est indiqué à celle à la napolitaine; dix minutes avant de servir, ayez dans un plat à sauter de la bonne huile chaude dans laquelle vous aurez mis une demi-gousse d'ail émincé; faites prendre légèrement couleur dans cette huile aux morceaux de langue; égouttez-les et saucez avec une sauce italienne que vous finirez avec une cuillerée à bouche d'huile d'olive et un demi-jus de citron.

DES PALAIS DE BOEUF.

Observation.

Prenez douze palais de bœuf, les plus blancs que vous pourrez trouver; enlevez-en toute la partie noire

et mettez-les dégorger dans une casserole d'eau dans laquelle vous aurez mis une poignée de sel; mettez au coin du fourneau; pressez les souvent entre les doigts; lorsque vous ferez partir facilement une pellicule blanche, égouttez-les, et ratissez soigneusement toute cette pellicule; jetez-les à mesure dans de l'eau froide; égouttez-les et mettez-les cuire dans une bonne mirepoix; donnez deux heures de cuisson; égouttez, et mettez en presse pour vous en servir comme il sera indiqué ci-dessous.

PALAIS DE BŒUF AU GRATIN.

Prenez douze palais de bœuf cuits comme il est dit plus haut; coupez-les en deux dans leur longueur; parez-les de manière que chaque morceau forme un carré long; garnissez chaque morceau d'une farce fine; ayez une doublure de plat d'entrée que vous foncerez de farce d'un demi-pouce d'épaisseur; placez au milieu un bouchon de pain frit de trois pouces de diamètre sur quatre de hauteur, en ayant soin que le haut diminue de manière qu'il n'ait qu'un pouce de diamètre ; groupez autour les morceaux de palais de bœuf que vous aurez roulés en barils; mettez-en douze au premier rang, huit au second et quatre au troisième; garnissez chaque vide qui se trouvera entre chaque morceau de farce fine; lissez-la avec la lame du couteau trempée dans l'eau chaude; entourez l'entrée et couvrez-la de légères bardes de lard et d'un triple papier beurré; ficelez

en haut et en bas ; mettez une heure au four doux ; déballez et dégraissez avec soin ; ayez un ragoût préparé ainsi : coupez en rouelles la moitié d'une langue de bœuf à l'écarlate ; enlevez à l'emporte-pièce des ronds comme pour une blanquette ; joignez-y deux maniveaux de champignons émincés ; tenez chaud au bain-marie ; au moment de servir, enlevez le bouchon de pain ; finissez le ragoût d'une financière réduite ; garnissez-en le puits et saucez le palais de bœuf d'une financière légère.

PALAIS DE BŒUF A LA PROVENÇALE.

Après avoir fait cuire douze palais de bœuf et mis en presse comme il est indiqué, partagez-les en deux sur leur longueur et émincez-les comme un émincé de poulet ; marquez-les dans une casserole avec gros comme une noix de beurre et autant de glace de viande pour les faire chauffer au bain-marie ; émincez très-fin huit gros oignons ; jetez-les dans une demi-livre d'huile d'olive chaude avec la moitié d'une gousse d'ail écrasée, une légère pincée de poivre de Cayenne ; lorsqu'ils auront une belle couleur, égouttez-les ; mouillez d'une demi-cuillerée à pot du fond des palais de bœuf, et qu'en cuisant ils tombent à demi-glace ; ajoutez-y deux cuillerées à pot d'espagnole réduite, deux à dégraisser de tomate ; au moment de servir, ayez une vingtaine de boules de pain de la grosseur d'un jaune d'œuf passées au beurre ; mêlez avec l'émincé de palais de bœuf la moitié de

la provençale; mettez-en quelques cuillerées dans le plat; garnissez-en le tour avec les boules de pain; ajoutez le reste de l'émincé et masquez de la provençale.

BLANQUETTE DE PALAIS DE BŒUF.

Coupez douze palais de bœuf, cuits suivant la règle, avec un emporte-pièce rond du diamètre d'une pièce de deux francs; joignez-y deux maniveaux de champignons et une livre de truffes émincés; tenez chaudement et finissez d'une sauce allemande réduite, et demi-jus de citron; garnissez de cette blanquette un vol-au-vent, un bord, ou une casserole au riz. On peut remplacer l'allemande par de la béchamel, mais je préfère l'allemande.

PALAIS DE BŒUF A L'ITALIENNE.

Coupez et parez douze palais de bœuf, cuits comme les précédents, de manière à leur donner la forme d'un filet de poulet; masquez-les d'une d'Uxelle dans laquelle vous aurez incorporé deux cuillerées à dégraisser de purée Soubise, lorsque la sauce sera froide, panez de mie de pain mêlée à autant de parmesan râpé comme il est indiqué aux autres panures; faites frire au beurre clarifié; dressez et saucez d'une sauce italienne.

ATTEREAUX DE PALAIS DE BŒUF.

Partagez par la moitié douze palais de bœuf, et coupez dans chaque moitié six morceaux parfaite-

ment carrés ; coupez également de gros champignons cuits et autant de truffes ; mettez le tout sur deux plats de terre, et masquez d'une allemande très-serrée; lorsqu'ils seront refroidis, ayez quatorze attelets d'argent ; embrochez tour à tour un carré de palais, un de truffes, un de champignons, et masquez-les bien de la sauce restée sur le plat ; panez suivant la règle; faites frire de belle couleur ; dressez avec persil frit dessus et dessous : il faut que cette entrée soit mangée sortant de la friture.

PALAIS DE BŒUF A LA LYONNAISE.

Parez douze palais de bœuf comme il est indiqué à l'article Attereaux ; tenez-les chaudement dans leur fond ; mettez bouillir un demi-verre de bon vinaigre et une pincée de poivre ; laissez-le réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus que plein une cuiller à bouche mêlée à une de vinaigre, un quarteron de beurre clarifié; au moment de servir vous aurez coupé huit gros oignons en filets bien égaux et passez au beurre d'une belle couleur ; qu'ils soient cuits et croustillants ; égouttez les palais de bœuf; jetez-les dans le beurre et le vinaigre réduit; finissez avec gros comme une noix de bonne glace ; dressez et masquez des filets d'oignons bien égouttés de leur beurre.

CROQUETTES DE PALAIS DE BŒUF.

Coupez en dé douze palais de bœuf, cuits suivant la règle, de la grosseur d'un salpicon ; ajoutez et coupez de même champignons, truffes, et langue à

l'écarlate; réduisez une allemande aussi serrée que pour les attereaux; jetez-y votre salpicon; mêlez-le parfaitement avec la sauce, et versez sur un plat de terre pour le laisser refroidir; ensuite donnez aux croquettes la forme de poire; panez-les comme il est indiqué pour les villerois; faites frire de belle couleur, mais auparavant il faut avoir soin de replacer les croquettes sur de nouveaux couvercles et souffler la mie de pain qui n'y serait pas adhérente, afin que la couleur ne soit pas terne. — Dressez la pointe de la poire en dedans du plat et garnissez à mesure le puits de persil frit.

GRAS-DOUBLE A LA ROUENNAISE.

Prenez deux pièces du gras-double le plus blanc; lavez-le à plusieurs eaux et faites-le blanchir; rafraîchissez-le; marquez-le ainsi dans une braisière : vingt carottes tournées en poire, douze gros oignons, un bouquet garni de thym, laurier, basilic, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-livre de petit lard, deux cuillerées à pot de consommé, un verre de bon vin blanc, un petit verre d'eau-de-vie, une pincée de mignonnette, un double papier beurré sur la braisière, et le couvercle dessus; lutez-en le tour d'une bande de papier collée avec du repère à bordure, et mettez pendant quatre heures au four; qu'il ne fasse que mijoter, afin que le fond réduise sans tomber à glace; ayez soin d'écouter souvent pour vous assurer que le mijote-

ment continue, et, s'il allait trop vite, afin de le ralentir ; au moment de servir, dressez le gras-double sur un plat, les carottes d'un côté, les oignons de l'autre ; dégraissez et passez le fond pour mettre dessous et en envoyer dans une saucière.

GRAS-DOUBLE A LA POULETTE.

Coupez le gras-double en morceaux d'un pouce carré; tenez-le chaudement au bain-marie avec un peu de beurre et de glace; ayez une allemande légère à laquelle vous aurez ajouté du persil haché et blanchi ; mêlez-en la moitié avec le gras-double ; ajoutez un jus de citron; dressez-le dans une casserole d'argent; masquez du reste de l'allemande, dans laquelle vous aurez jeté deux maniveaux de champignons tournés.

Autre manière.

Si vous manquez d'allemande, voici la manière dont il faudrait opérer : le gras-double coupé comme le précédent, vous le tenez chaud dans un peu de son fond; ayez deux maniveaux de champignons bien lavés; coupez-les en deux et passez-les dans six onces de beurre; joignez-y une cuillerée à dégraisser de farine pour en faire un roux; ajoutez-y un verre de vin blanc réduit à moitié et dans lequel vous aurez mis deux échalotes, deux clous de girofle, quelques grains de mignonnette; laissez mijoter et jeter sa graisse, au coin du fourneau pendant une demi-heure; ensuite dégraissez; ôtez les

champignons, que vous joindrez au gras-double; ôtez les échalotes et les clous de girofle; faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit à demi-réduction; liez-la avec quatre jaunes d'œufs, avec gros comme une noix de beurre; égouttez le mouillement qui peut se trouver dans le gras-double; passez dessus votre sauce à l'étamine; ajoutez du persil; hachez un jus de citron et servez.

GRAS-DOUBLE A LA LYONNAISE.

Préparez le gras-double cuit comme il est indiqué aux Palais de bœuf à la lyonnaise, à l'exception qu'au moment de servir vous ajouterez une cuillerée d'espagnole réduite au gras-double; versez toujours dessus les filets d'oignons à sec : si vous manquez d'espagnole, liez un peu du fond avec un peu de roux coloré et faites-le réduire.

ROGNON DE BŒUF SAUTÉ.

Presque toujours le rognon de bœuf porte un goût d'alcalescence; je vais indiquer le moyen qui m'a toujours réussi pour lui ôter ce mauvais goût : séparez le rognon en quatre parties; enlevez-en soigneusement le suif; émincez-le; ayez de l'eau bouillante dans une casserole avec une légère pincée de sel; retirez-la du feu; jetez-y le rognon; couvrez au bout de trois minutes; égouttez le rognon sur un torchon; épongez-le; ayez dans un plat à sauter du beurre chaud à la demi-noisette; jetez-y le rognon pour achever de le cuire; faites aller vivement sans bouillir, c'est-à-

dire que le beurre ne fasse que frire; au bout de cinq minutes, retirez-le du feu; joignez-y une légère cuillerée à bouche de farine, un bon verre de vin blanc que vous aurez tenu en ébullition, persil haché, sel, poivre; remettez sur le feu, que le tout ne fasse que frémir pour se lier; ajoutez gros comme une noix de beurre, un demi-jus de citron et servez.

ROGNON DE BŒUF A LA BRETONNE.

Émincez finement six gros oignons; passez-les au beurre d'une belle couleur; mouillez quand ils seront à leur point de deux cuillerées à dégraisser de bouillon; faites-les réduire jusqu'à ce que le beurre recommence à frire; alors incorporez-y une cuillerée à bouche de farine, et mouillez d'un verre de vin blanc et de deux cuillerées à dégraisser de bouillon, sel et poivre; laissez bouillir; ayez un rognon préparé comme il est indiqué ci-dessus; jetez-le dans les oignons; laissez frémir cinq minutes et servez.

FOIE DE VEAU A L'ESTOUFFADE.

Choisissez un beau foie de veau blond; faites attention à ce qu'il ne soit pas tiqueté de blanc; enlevez-en la rate; lardez-le de lardons assaisonnés de persil haché, poivre et très-peu de sel; marquez-le, après l'avoir ficelé dans une casserole foncée de débris de lard et de débris de veau; ajoutez deux carottes, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni suivant la règle, une cuillerée à pot de bouillon, un demi-verre de vin

blanc et un petit verre d'eau-de-vie ; donnez-lui deux heures de cuisson ; égouttez-le ; dressez ; glacez, et garnissez de petites carottes et d'oignons glacés ; passez et dégraissez le fond ; faites-le réduire avec deux cuillerées à dégraisser d'espagnole ; saucez, et envoyez le reste du fond dans une saucière.

FOIE DE VEAU SAUTÉ A L'ITALIENNE.

Je crois inutile de répéter que du choix du foie dépend toute la qualité pour le connaisseur. Émincez donc le morceau de foie que vous aurez choisi, sur son travers, en tranches de deux à trois lignes d'épaisseur ; donnez à chaque morceau la forme d'un très-gros filet de poulet ; marquez-le dans un plat à sauter foncé de beurre clarifié, sel et poivre ; sautez-le des deux côtés, qu'il soit ferme au toucher ; égouttez le beurre ; ajoutez assez de sauce italienne pour saucer l'entrée ; finissez d'un bon morceau de beurre et d'un jus de citron ; dressez, et saucez. Si vous manquez de sauce, employez la méthode que voici : lorsque votre foie de veau sera sauté dans le beurre et assaisonné comme je viens de le dire, ajoutez-y fines herbes et champignons hachés, une cuillerée à bouche de farine ; mouillez d'un verre et demi de bon vin blanc ; laissez seulement frémir ; mettez gros comme une noix de bonne glace, autant de beurre ; dressez , et saucez.

FOIE DE VEAU A LA PROVENÇALE.

Après avoir coupé un foie de veau comme le pré-

cédent, coupez en dé très-fin deux gros oignons et une gousse d'ail, que vous mettrez prendre légèrement couleur dans un plat à sauter, avec deux verres de bonne huile d'olive. Aussitôt que les oignons se coloreront, placez-y les morceaux de foie pour les faire cuire; lorsqu'ils seront à leur point, dressez-les, détachez l'oignon avec deux cuillerées à bouche de sauce tomate, un demi-verre de vin blanc, et masquez-en le foie de veau.

FOIE DE VEAU A LA BROCHE.

Piquez un foie de veau comme il est indiqué à l'article Noix de veau à la Monglas; passez une mirepoix composée de persil, carottes, oignons, thym, laurier, sel, poivre, un peu de jambon en dé; mouillez d'un demi-verre de vin de Madère; deux heures avant de servir, placez cette mirepoix sur deux feuilles de papier grassement beurrées, le foie de veau sur la mirepoix; recouvrez de papier ficelé; passez un attelet dans la partie non piquée du foie, pour le coucher sur la broche; mettez au feu; deux heures moins un quart de cuisson; déballez; glacez la piquerie d'une belle couleur, et saucez d'une espagnole demi-glace.

MOU DE VEAU A LA POULETTE.

Coupez en gros dés un mou de veau, et mettez-le dégorger une heure dans de l'eau tiède; ensuite égouttez-le sur un torchon pour éponger l'eau dont il est imbibé; faites fondre une demi-livre de beurre

dans une casserole; passez-y le mou; joignez-y quatre cuillerées à bouche de farine; délayez-la soigneusement pour qu'elle ne devienne pas grumeleuse; mouillez de deux cuillerées à pot de bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, une gousse d'ail; laissez cuire une heure un quart pour que le mouillement réduise, et dégraissez pendant la cuisson; quand vous aurez épluché et fait blanchir un litre de petits oignons blancs, auxquels vous aurez joint deux maniveaux de champignons, et que vous aurez mis cuire à part, avec de la sauce extraite du mou de veau au moment de servir, dressez les morceaux et couvrez-les de petits oignons et de champignons; après avoir retiré le bouquet et les oignons, liez la sauce de cinq jaunes d'œufs; passez à l'étamine; finissez avec gros comme une noix de beurre, un jus de citron, et saucez.

MOU DE VEAU SAUCE MATELOTTE.

Après avoir fait dégorger et égoutter un mou de veau comme le précédent, vous aurez une livre de petit lard bien dessalé, coupé en morceaux moitié moins gros que ceux de mou; passez à petit lard au beurre; ajoutez quatre cuillerées ce bouche de farine que vous ferez légèrement roussir; ajoutez-y le mou et mouillez de deux bouteilles de vin rouge; assaisonnez, et garnissez comme celui à la poulette, sans mettre la même quantité de sel; passez les oignons

et les champignons au beurre ; mouillez-les avec de la sauce du mou ; cuisez à point ; dégraissez, et servez après avoir garni de petit lard et de petits oignons.

DES ENTRÉES DE RIS DE VEAU.

Observation.

On appelle ris de veau les deux glandes qui se trouvent sous la gorge du veau, et que nous distinguons par les mots de noix et de gorge. Il faut les choisir gras et blancs, et surtout faire attention que le couteau du boucher n'ait point endommagé la légère peau qui les recouvre.

RIS DE VEAU PIQUÉS-GLACÉS.

Après avoir choisi six moyens ris de veau, vous les mettez à dégorger deux heures dans une casserole d'eau posée sur le fourneau en hiver ; en été vous les laisserez au garde-manger ; dans l'un ou l'autre cas, vous aurez soin, toutes les demi-heures, de changer l'eau en les pressant légèrement dans les mains ; au bout de ce temps ayez un chaudron d'eau bouillante, dans laquelle vous plongerez les ris de veau ; aussitôt qu'ils se raffermiront sous le doigt, transvasez-les dans une terrine pleine d'eau froide ; égouttez-les quand ils seront refroidis sur un torchon plié en deux, et posé sur un plafond, la partie unie sur le torchon ; mettez un couvercle dessus avec un poids de deux kilos ; un quart d'heure après

piquez-les d'une seconde suivant la règle; parez-en le cornet et les parties inutiles, avec lesquels vous foncerez un plat à glacer beurré, avec carottes, oignons émincés, bouquet garni; le tout recouvert de légères bardes de lard; posez dessus les ris de veau; trois quarts d'heure avant de servir, mouillez d'une mirepoix jusqu'à la piquerie; recouvrez d'un papier huilé; faites partir sur le fourneau; couvrez, et mettez au four; ayez soin, toutes les dix minutes, d'arroser du mouillement; lorsque vous vous serez assuré de leur entière cuisson par leur fermeté, retirez le couvercle et le papier pour laisser sécher le lard pendant quelques minutes; glacez d'une belle glace; égouttez, et dressez en mettant dans le puits une purée d'oseille, de la chicorée ou une sauce tomate.

RIS DE VEAU A LA TOULOUSE.

Après avoir fait dégorger et blanchir six ris de veau comme les précédents, et les avoir mis en presse, piquez-en trois, et cuisez-les comme les précités; cloutez les trois autres de truffes, c'est-à-dire qu'après avoir taillé des truffes en forme de clous à têtes carrées vous les enfoncez perpendiculairement dans chaque ris de veau, à l'aide d'un petit bâton pointu, douze clous par ris distribués ainsi : six sur un premier tour, cinq sur un second, et un au milieu; couvrez les ris d'une bande de lard dessus et dessous; ficelez le lard; posez les ris dans une casserole, et mouillez d'une mirepoix à laquelle vous ajouterez

un demi-verre de vin de Madère ; donnez une demi-heure de cuisson ; égouttez-les six ris de veau ; dressez alternativement un piqué, un clouté en les faisant porter l'un sur l'autre ; garnissez le puits d'une toulouse composée de crêtes, de rognons, de foies gras, de truffes et de champignons (finis comme il est indiqué à l'article Ragoût, de la cinquième partie), et saucez les ris d'un suprême léger.

Observation.

Je donne aux ris de veau cloutés un quart d'heure de moins de cuisson, par la raison que dans ceux qui sont piqués il faut cuire le lard avant d'atteindre le ris de veau. Je sais que cette observation devient inutile pour les anciens praticiens ; mais elle est nécessaire pour les jeunes gens qui veulent approfondir le point de cuisson, point essentiel pour la succulence des bons dîners : sauces savoureuses, cuissons à point, beaux glacés constitueront toujours un dîner de premier ordre.

RIS DE VEAU A LA SAINT-CLOUD.

Après avoir préparé six ris de veau suivant la règle, cloutez-les tous les six alternativement de truffes et de langue à l'écarlate; enveloppez-les de légères bardes de lard ; ficelez, cuisez comme il est indiqué pour les ris cloutés à la Toulouse ; égouttez et garnissez d'une purée de truffes, saucez d'une financière. On pourrait remplacer la purée de truffes par

une purée de champignons, alors on saucerait d'une allemande légère.

RIS DE VEAU AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Après avoir fait dégorger et blanchir six ris de veau comme je l'ai indiqué dans le premier article, coupez-les en deux de manière que chaque morceau forme un petit ris de veau; hachez persil, deux maniveaux de champignons, trois truffes et une gousse d'ail blanchie, et passez le tout dans six onces du meilleur beurre; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée; mouillez d'un verre de bon vin de Madère; marquez les ris de veau dans ces fines herbes; couvrez-les de bardes de lard, et donnez leur vingt minutes de cuisson; égouttez-les; dégraissez les fines herbes, et ajoutez-y une cuillerée à pot d'espagnole travaillée; faites réduire dans une caisse plissée ronde ou ovale (suivant la forme du plat), que vous aurez huilée et séchée à l'étuve; dressez les ris de veau en couronne; masquez-les de fines herbes; recouvrez du lard; entourez la caisse d'un double papier beurré; couvrez d'un rond, et mettez au four vingt-cinq minutes avant de servir. A ce moment retirez la caisse, dégraissez encore, posez sur le plat, et au moment d'envoyer garnissez le puits d'un ragoût à la financière comme il est décrit dans la cinquième partie (*Art de la cuisine*).

RIS DE VEAU A LA BROCHE A L'ANGLAISE.

Préparez en tout point six ris de veau comme il est indiqué avant leur cuisson, et préparez ainsi une matignon : passez dans six onces de beurre fin deux carottes, deux échalotes et deux oignons émincés, persil en branche, thym, laurier, un peu de basilic, deux clous de girofle, sel, poivre, épices; mouillez d'un verre de bon vin blanc, que vous laissez réduire de moitié; versez cette préparation sur les ris de veau et laissez-les-y pendant trois heures, en les retournant souvent; trois quarts d'heure avant de servir, égouttez-les; embrochez-les dans un attelet très-mince; couvrez-les de bardes de lard; posez-les sur deux feuilles de papier; mettez sur le lard la matignon; emballez, couchez sur broche, et mettez au feu vif, en arrosant souvent le papier; un quart d'heure avant le service, déballez, ôtez avec soin toute la matignon; remettez au feu; arrosez les ris de beurre clarifié chaud, et saupoudrez-les à mesure de belle mie de pain devant un feu clair; aussitôt qu'ils auront une belle couleur, débrochez, dressez, mettez dessous un excellent consommé de volaille, et envoyez dans une saucière de la Bread-sauce.

COQUILLES DE RIS DE VEAU.

Faites cuire quatre ris de veau comme il est indiqué pour ceux à la Toulouse, mais sans les clouter; laissez-les refroidir, et coupez-les en filets à la Mont-

glas; ajoutez-y un tiers autant de truffes et de champignons cuits, et coupez de même; ayez une bonne béchamel grasse, réduite et serrée; jetez dedans ris, truffes et champignons; emplissez-en douze coquilles; masquez chacune de béchamel que vous aurez conservée, et couvrez de mie de pain passée au beurre clarifié, et séchée à l'étuve; mettez au four les coquilles, jusqu'à ce qu'elles commencent à mijoter, et servez.

ESCALOPES DE RIS DE VEAU.

Coupez en trois parties sur leur longueur quatre ris de veau préparés et cuits comme les précédents; escalopez chaque morceau de la grandeur d'une pièce de deux francs et de trois lignes d'épaisseur; ajoutez-y un tiers de truffes et autant de champignons cuits et coupés de même; tenez chaud dans une casserole au bain-marie, avec une cuillerée à dégraisser du fond des ris de veau; au moment de servir égouttez ce fond, mettez quatre cuillerées à dégraisser d'allemande, et servez cette escalope dans un vol-au-vent, un bord ou une casserole au riz.

ATTEREAUX DE RIS DE VEAU.

Coupez en trois parties quatre ris de veau, comme les précédents; mais, au lieu d'être en escalopes, qu'ils soient en carrés parfaits, un tiers autant de truffes et de champignons coupés comme les ris, et un demi-tiers de langue à l'écarlate, sans sel; disposez ces carrés sur deux plats, et couvrez-les d'une

d'Uxelle quand ils seront refroidis; embrochez-les sur douze attelets d'argent, un morceau de truffe, un de ris, un de champignon, un de ris ou de langue, et ainsi de suite; parez avec précision chaque attelet ainsi formé; enveloppez-les de la d'Uxelle qui vous reste; panez avec soin de la manière déjà décrite, et au moment de servir faites frire à friture douce, afin d'atteindre l'intérieur de chaque attelet; une friture trop chaude les colorerait sans les échauffer; dressez en pyramide, avec persil frit au milieu.

Observation.

Dans cette description d'entrées de ris de veau je n'ai pas fait mention des gorges, parce qu'elles sont beaucoup moins délicates que la noix et conservent des parties cartilagineuses; cependant, en les parant avec soin, on peut s'en servir pour attereaux, escalopes, et dans les garnitures.

FRAISE DE VEAU.

La fraise de veau, ou plutôt mésentère, est une membrane placée en forme de fraise le long des intestins pour les retenir. Il faut la choisir blanche et grasse, et la laver à plusieurs eaux; la faire blanchir, la remettre dans l'eau fraîche, et ratisser soigneusement toutes les parties qui étaient adhérentes aux boyaux; ensuite faites-la cuire dans un blanc, comme il est indiqué pour la tête de veau; trois heures de cuisson; ne l'égouttez qu'au moment de servir et en-

voyez dans une saucière du vinaigre bouilli avec des échalotes hachées, sel, mignonnette, et où vous jetterez, au moment, deux cuillerées à bouche de persil et de civette hachés.

ROGNONS DE VEAU SAUTÉS AU VIN DE CHAMPAGNE.

Ayez trois beaux rognons de veau; émincez-les; mettez dans un plat à sauter un quart de beurre fin, et faites fondre sur un fourneau vif; jetez-y les rognons émincés; aussitôt qu'ils seront raidis, retirez-les du feu; ajoutez deux cuillerées d'espagnole réduite et travaillée avec deux verres de vin de Champagne (si vous n'aviez pas d'espagnole, aussitôt que les rognons sont réduits mêlez-y deux cuillerées à bouche de farine; remettez sur le feu; mouillez de deux verres de vin de Champagne, et liez sans presque laisser bouillir; finissez comme il est décrit ci-dessus). Ajoutez deux maniveaux de champignons cuits et émincés, et finissez avec gros comme un œuf de beurre fin et gros comme une noix de bonne glace, et une cuillerée de persil haché et blanchi, où vous aurez mêlé un peu de civette.

CROUTES GARNIES DE ROGNONS DE VEAU A LA CHEVREUSE (HORS-D'ŒUVRE).

Coupez dans un pain de mie vingt-quatre morceaux d'une ligne d'épaisseur et de trois pouces de long sur deux de large; passez ces croûtes d'un seul côté dans du beurre fin clarifié; donnez-leur une belle couleur, mais sans les dessécher; tenez-les chaudes à l'étuve;

coupez en dés de salpicon un rognon froid provenant d'une longe de veau, et avec sa graisse joignez-y autant de truffes également en dés, et passées au beurre; tenez chaud au bain-marie, avec un peu de glace. Au moment de servir, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser de sauce allemande; un demi-jus de citron; faites subir une légère ébullition; garnissez avec ce salpicon les croûtes passées au beurre; mettez-en deux ensemble; dressez sur un plat très-chaud, et faites servir vivement.

OREILLES DE VEAU SAUCE RAVIGOTE.

Choisissez douze oreilles de veau, les plus petites et les plus blanches possibles; mettez-les blanchir à l'eau froide, dix minutes; rafraîchissez; lorsqu'elles seront refroidies, égouttez-les, parez-les; qu'elles se trouvent égales pour la hauteur; enlevez, en faisant un trou à l'emporte-pièce, la partie qui se trouve dans le fond de l'oreille; flambez-les; sautez-les dans du beurre fondu et un jus de citron; mouillez d'une bonne mirepoix, et donnez deux heures et demie de cuisson; au moment de servir, égouttez chaque oreille l'une après l'autre sur un torchon pour enlever avec une cuiller la pellicule qui recouvre intérieurement et extérieurement le tendron dont vous ciselez l'intérieur du haut en bas, et rabattez le tendron pour qu'il ait la forme d'une papillote; dressez à mesure; saucez d'une sauce ravigote printanière (1); on peut remplacer cette sauce par une tomate légère,

(1) Voyez page 56, quatrième partie (*Art de la cuisine*).

Observation.

Il est important de n'égoutter les oreilles qu'au fur et à mesure que l'on peut les préparer, afin qu'en restant dans leur cuisson elles conservent toute leur blancheur.

OREILLES DE VEAU SAUCE TORTUE.

Après avoir préparé et cuit douze oreilles comme les précédentes, vous les égouttez et ciselez de même; lorsqu'elles seront dressées, vous placerez alternativement un jaune d'œuf préparé comme il est indiqué aux quenelles d'œufs; une truffe en boule entre chaque oreille, un cornichon tourné en olive; mettez dans le puits une garniture de crêtes, de rognons et de champignons, et saucez d'une sauce tortue.

OREILLES DE VEAU SAUCE ITALIENNE.

Préparez et cuisez douze oreilles de veau comme il est indiqué pour celles à la ravigote; seulement, au lieu de les ciseler, parez les tendrons pour en arrondir le bout, et garnissez-en l'intérieur de salpicon composé de truffes, de champignons et de langue de veau coupée très-petit et liée d'une cuillerée à dégraisser de financière réduite; le tout bouillant, et saucez d'une italienne suivant la règle.

OREILLES DE VEAU A LA VILLEROI.

Cuisez et préparez douze oreilles de veau comme les précitées; égouttez-les et laissez refroidir; lors-

qu'elles seront froides, parez-les de manière à diminuer leur grosseur; garnissez l'intérieur d'une farce fine de volaille; trempez chaque oreille dans une sauce Villeroi; laissez encore refroidir; puis parez suivant la règle, et faites frire à friture très-douce afin d'atteindre parfaitement l'intérieur; égouttez et dressez en buisson, en garnissant le milieu du plat de persil frit.

OREILLES DE VEAU EN MARINADE.

Faites cuire six oreilles de veau dans un blanc, comme il est indiqué pour la tête de veau; lorsqu'elles seront cuites, égouttez et coupez-les chacune en quatre parties; jetez-les dans une marinade ainsi préparée: passez au beurre une carotte et un oignon émincés, persil en branche, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une pincée de mignonnette et un peu de sel; mouillez d'un verre de vinaigre, une petite cuillerée à pot de bouillon; lorsqu'elle sera cuite, passez avec pression dans un torchon; tenez les oreilles de veau chaudement; au moment de frire égouttez-les et mettez-les dans une pâte à frire (1), et faites cuire sur un fourneau vif; dressez et couronnez de persil frit d'un beau vert.

CERVELLES DE VEAU SAUCE RAVIGOTE.

Il faut choisir six cervelles de veau dans toute

---

(1) Voir page 57 de la première partie (*Art de la cuisine*).

leur fraîcheur; rejetez celles qui sont recouvertes d'une pellicule noire : la chair en est presque toujours jaunâtre, et elles noircissent à la cuisson. Prenez donc de préférence celles à pellicule sanguinolente; mettez-les dans une terrine d'eau fraîche et limonez-les, c'est-à dire enlevez la pellicule qui les couvre et le sang coagulé; puis mettez-les pendant une heure à dégorger à l'eau presque tiède, en ayant soin de changer souvent cette eau; mettez dans une casserole de l'eau, du sel et un demi-verre de vinaigre; quand elle sera en ébullition, glissez-y les cervelles; dix minutes après que l'ébullition aura repris, égouttez les cervelles à l'aide d'une écumoire et remettez-les dans de l'eau fraîche sans les endommager; lorsqu'elles seront refroidies, égouttez-les sur un linge blanc; foncez une casserole de bardes de lard; posez les cervelles dessus; recouvrez-les de bardes et mouillez d'une mirepoix; mettez au feu; aussitôt que les cervelles seront fermes au toucher, vous serez assuré de leur cuisson; au moment de servir égouttez-les, coupez-les en deux et dressez-les en couronne : saucez d'une ravigote printanière.

Observation.

Nos anciens praticiens posaient autrefois sur chaque morceau de cervelle un anneau d'oignon blanchi, et les remplissaient de ravigote; alors ils les appelaient cervelles à la Chivry; mais comme beaucoup de personnes n'aiment pas manger de l'oignon

presque cru, depuis long-temps nous l'avons supprimé.

CERVELLES DE VEAU A L'ALLEMANDE.

Préparez et cuisez six cervelles de veau comme les précédentes ; ayez douze croûtons de pain passés au beurre; placez-en un entre chaque demi-cervelle; emplissez le puits de quatre maniveaux de champignons émincés, et saucez d'une allemande légère.

Observation.

Cette préparation de cervelles à l'allemande sert aussi, en retranchant les croûtons de pain, à garnir des vol-au-vent et des casseroles au riz ; on peut aussi servir des cervelles de veau à la financière ou à la sauce matelote; mais, comme c'est une entrée de second ordre qui ne se sert guère que pour l'ordinaire, je conseillerai de ne la donner que lorsqu'on la demandera, le prix de la garniture étant le triple de celui des cervelles.

MARINADE DE CERVELLES DE VEAU.

Après avoir limoné et blanchi quatre cervelles de veau, marquez-les avec bardes de lard dessus et dessous; mais, au lieu de les mouiller avec une mirepoix, mouillez d'une marinade, comme il est indiqué à l'article Oreilles de veau en marinade; au moment de servir, égouttez sur un linge blanc ; coupez six morceaux dans chaque cervelle; saupoudrez-les légèrement de sel et de poivre; trempez dans de la pâte

faite suivant la règle; faites frire; dressez, et garnissez de persil également frit.

LANGUES DE VEAU EN PAPILLOTES.

Après avoir fait blanchir deux langues de veau et en avoir retiré les cornets, vous les mettez cuire dans une mirepoix comme il est indiqué pour les oreilles de veau à la ravigote; une heure et demie après qu'elles sont au feu, vous les sondez pour vous assurer de leur parfaite cuisson ; si elles l'ont atteinte, vous pouvez les retirer; dans le cas contraire, laissez-les encore un quart-d'heure; dépouillez-les et laissez-les refroidir; coupez dans chaque langue six morceaux de manière à représenter un filet de poulet, mais plus large et plus épais; passez dans un quart de bon beurre, persil, champignons hachés, deux échalotes hachées et blanchies; mouillez d'un demi-verre de vin de Madère, une cuillerée à pot d'espagnole, un peu de muscade râpée; réduisez; que le sel soit léger; et saucez les morceaux de langues; lorsqu'elles seront refroidies, opérez comme pour les côtelettes de veau en papillotes.

Observation.

On peut servir les langues de veau de la même manière que celle indiquée pour les langues de bœuf; il est donc inutile de répéter ici les recettes déjà écrites à cet article.

La langue de veau peut aussi se préparer à l'écar-

late, en employant les procédés déjà donnés pour la langue de bœuf.

ROGNONS DE MOUTON A LA BROCHETTE.

Choisissez des rognons de mouton d'une belle couleur chocolat, les noirs, ou ceux d'une couleur pâle, n'étant jamais d'une bonne qualité; enlevez la légère peau qui les recouvre; fendez-les sans les séparer sur la partie courbée; marinez-les d'huile; ajoutez quelques branches de persil, sel, un peu de mignonnette; au moment de servir, égouttez et trempez-les dans du beurre fondu; panez-les; embrochez-les dans des brochettes préparées, un par un; faites griller en présentant au feu la partie que vous avez ouverte; sept à huit minutes après, retournez-les et posez sur chacun gros comme une noisette de maître-d'hôtel crue; lorsqu'ils auront atteint leur cuisson, dressez-les en retirant les brochettes; garnissez le plat du reste de la maître-d'hôtel; glacez et servez.

ROGNONS DE MOUTON SAUTÉS AU VIN DE CHAMPAGNE.

Voir l'article des *Rognons de veau*.

ROGNONS DE MOUTON SAUCE ITALIENNE.

Coupez en deux les rognons; placez-les dans un plat à sauter grassement beurré; recouvrez-les de beurre fondu avec un peu de sel, quelques grains de mignonnette; sautez-les sur un feu vif; égouttez le beurre; ajoutez quatre cuillerées à dégraisser de sauce italienne, et finissez avec gros comme un œuf

d'excellent beurre, un demi-jus de citron; dressez en couronne; mettez dans la puits quatre maniveaux de champignons cuits et émincés, et saucez de l'italienne : on peut remplacer cette sauce par de la tomate, sans ôter les fines herbes; alors on supprimerait le citron.

Je n'ai pas ici donné le nombre des rognons pour chaque entrée, parce qu'il faut toujours compter deux rognons par convive.

ANIMELLES DE MOUTON.

Choisissez trois animelles fraîches; enlevez-en la peau, et détaillez chacune en huit morceaux d'égale grosseur; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, deux cuillerées de vinaigre à l'estragon, deux cuillerées d'huile d'olive, un peu de thym, une demifeuille de laurier, un oignon en tranches, quelques branches de persil; couvrez la terrine; au bout d'une heure, elles doivent avoir rendu de l'eau; égouttez-les; remettez-les dans la terrine avec tous les ingrédients, et mettez dessus un demi-jus de citron; au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc et pressez-les légèrement; farinez-les; faites frire de belle couleur; dressez en buisson avec persil frit dessus.

AMOURETTE FRITE.

On appelle amourette la moelle épinière du mouton et du veau : il faut s'en procurer assez pour faire une entrée; la mettre à l'eau froide, et la limoner

comme les cervelles de veau; la couper de trois pouces de long et la faire cuire pendant dix minutes, comme il est indiqué pour les cervelles de veau en marinade; au moment de servir, égouttez-la, trempez-la dans une pâte à la française, et faites-la frire dans une friture rouge; dressez, et du persil frit dessus.

LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTES.

Ayez quatorze langues de mouton; lavez-les bien; faites-les blanchir; rafraîchissez-les, lorsqu'elles seront refroidies; enlevez-en le cornet; mettez au fond d'une casserole quelques débris de lard, les cornets, les langues, deux carottes, deux oignons, un bouquet garni; mouillez de bouillon et d'un verre de vin blanc; donnez deux heures de cuisson; au bout de deux heures, assurez-vous de leur parfaite cuisson en les sondant avec une aiguille à brider; si elle s'enfonce facilement, égouttez-les (autrement, laissez-les encore un quart-d'heure) et enlevez-en la peau blanche; ouvrez-les en deux du côté arrondi de la langue, mais sans les séparer; préparez et finissez les fines herbes comme il est indiqué pour les côtelettes de veau en papillotes, et enveloppez-les de papier, suivant la règle, puis faites griller.

LANGUES DE MOUTON EN CORNETS.

Après avoir préparé quatorze langues de mouton comme les précédentes, vous ferez quatorze cornets de papier doublés et huilés; vous renfermerez les langues de sorte que la sauce se trouve au milieu; vous

en mettrez une dans chaque cornet, mais sans bardes de lard ; fermez le cornet, qu'il ne puisse s'ouvrir, en collant l'ouverture avec un peu de repère, et faites griller comme les papillotes.

LANGUES DE MOUTON AU GRATIN.

Faites cuire quatorze langues de mouton comme celles en papillotes; lorsque la peau en sera retirée, mettez-les en presse sur le côté; pendant qu'elles refroidiront, vous ferez prendre, au bain-marie, de la farce fine dans un moule uni à bordure et le mettrez aussi refroidir pour avoir la facilité de le parer de manière à faire disparaître les angles du dessus pour l'arrondir; ensuite vous parerez les langues pour qu'elles forment un demi-cercle; enduisez la partie concave de farce fine, et placez-les sur le rond de farce préparé; placez sur une doublure de plat d'entrée, afin que le gros bout de la langue se trouve dans le haut; laissez entre chaque langue une distance de deux lignes que vous garnirez de farce; couvrez de bardes de lard; entourez les langues d'une double bande de papier beurré; ficelez bien le tour; couvrez d'un double rond de papier, et mettez chauffer une heure au four doux; au moment de servir, enlevez papier et lard; dégraissez; vous aurez disposé en forme de crêtes quatorze morceaux de langue à l'écarlate, que vous poserez dans l'espace des deux lignes réservé entre chaque langue de mouton; garnissez le puits d'un émincé de champignons et de langue à l'écarlate, lié avec une cuillerée de sauce

allemande, et saucez les langues d'une sauce financière.

LANGUES DE MOUTON A LA BRETONNE.

Après les avoir fait blanchir et en avoir retiré les cornets, mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard; recouvrez les de même, et mouillez d'une mirepoix; lorsqu'elles seront cuites, enlevez-en la peau, et mettez-les fortement en presse; passez; dégraissez le fond, et faites-le réduire pour y tenir les langues chaudes; quand elles seront parées, ayez quatorze morceaux de langue à l'écarlate taillés en cœur; dressez en couronne une langue, un morceau de langue à l'écarlate, ainsi de suite, et masquez d'une bretonne.

LANGUES DE MOUTON A LA SOUBISE.

Après avoir fait blanchir quatorze langues de mouton, et en avoir retiré les cornets, lardez-les de jambon maigre et de lard; marquez-les, et mouillez-les comme les précédentes, en ajoutant à la cuisson un demi-verre de vin de Madère; lorsqu'elles seront cuites, enlevez-en la peau, et mettez-les en presse pour les parer et les mettre mijoter dans leur fond réduit à demi-glace; dressez-les en couronne; garnissez le puits de soubise, et saucez du fond fini avec gros comme une noix de beurre fin.

LANGUES DE MOUTON A LA JARDINIÈRE.

Après avoir préparé quatorze langues de mouton

comme les précitées, vous aurez disposé une bordure de légumes en chartreuse garnie de laitues; renversez-la sur le plat; garnissez le puits d'une jardinière; dressez les langues en couronne, et dans le milieu le reste de la jardinière, et saucez du fond.

ÉMINCÉ DE LANGUES DE MOUTON AUX CONCOMBRES.

Préparez quatorze langues de mouton comme celles à la bretonne; lorsqu'elles seront refroidies, émincez-les en escalopes; tenez-les chaudes au bain-marie, avec un peu de bonne glace et de beurre fin; vous aurez préparé trois concombres aussi en escalopes, comme il est décrit à l'article Ragoût; au moment de servir, mettez dans l'émincé la moitié des concombres bien égouttés, deux cuillerées d'espagnole réduite; dressez, et marquez de l'autre moitié des concombres, finie également de deux cuillerées d'espagnole réduite.

OREILLES D'AGNEAU A LA RAVIGOTE.

Choisissez seize oreilles d'agneau les plus blanches possibles; faites-les blanchir dix minutes à l'eau bouillante; rafraîchissez-les; égouttez-les, et flambez-les sur un feu vif sans les rissoler; puis faites-les cuire dans un blanc (*voyez* Blanc); au moment de servir, égouttez-les de leur cuisson; parez légèrement les tendrons; dressez, et saucez d'une ravigote printanière.

OREILLES D'AGNEAU A L'ALLEMANDE.

Après avoir préparé et cuit seize oreilles d'agneau comme les précédentes, vous les égoutterez, les parerez, et garnirez l'intérieur d'un salpicon de champignons lié d'une cuillerée d'allemande; dressez, et saucez d'une allemande à laquelle vous joindrez au moment deux cuillerées de vinaigre à l'estragon réduites à une avec une idée de poivre de Cayenne, une pluche de cerfeuil blanchi, et un peu de persil également haché et blanchi.

OREILLES D'AGNEAU FARCIES A LA VILLEROI.

Ayez seize oreilles d'agneau cuites comme les précédentes; laissez-les refroidir; ensuite garnissez l'intérieur d'une farce fine à laquelle vous aurez incorporé des fines herbes préparées et passées, suivant la règle; trempez les oreilles dans une sauce allemande réduite; panez comme il est décrit dans les chapitres antérieurs; faites frire de belle couleur, et garnissez de persil frit.

PIEDS D'AGNEAU A LA POULETTE.

Ayez trente pieds d'agneau; faites-les blanchir jusqu'à ce que l'os puisse s'enlever sans déchirer la chair; jetez-les dans l'eau fraîche, et ôtez l'os avec précaution; égouttez-les; épongez-les dans un torchon, et flambez-les, qu'il ne reste aucun poil; puis avec la pointe du couteau enlevez soigneusement le bouquet de poils qui se trouve au milieu de la partie

fourchue du pied ; cette opération terminée, mettez les pieds en cuisson dans un blanc ; au moment de servir, égouttez-les parfaitement ; mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées à dégraisser de velouté, deux maniveaux de champignons avec leur fond, tournés et cuits à l'instant ; faites bouillir, et liez d'une liaison de six jaunes d'œufs ; mouillez de six cuillerées à bouche d'eau à laquelle vous aurez incorporé six onces de beurre fin en très-petits morceaux, un peu de persil haché ; goûtez, que ce soit d'un bon assaisonnement.

Observation.

Il est nécessaire que les pieds d'agneau soient cuits à leur point, mais pas plus ; car il faut qu'ils se conservent dans leur entier.

PIEDS D'AGNEAU A LA PROVENÇALE.

Tenez chaudement et bien égouttés vingt-quatre pieds d'agneau préparés comme les précédents, ayez six moyens oignons coupés en rouelles très-minces, deux gousses d'ail hachées, six tomates émincées et épépinées, une petite poignée de persil en feuilles, deux maniveaux de champignons cuits ; au moment de servir, versez dans une casserole une demi-livre d'huile d'olive de première qualité ; lorsqu'elle sera chaude, jetez-y les oignons ; quand ils commenceront à se colorer légèrement, jetez-y l'ail et les feuilles de persil ; ensuite les tomates, une pincée de poivre de Cayenne, puis les pieds et les champignons ;

laissez mijoter cinq minutes ; liez d'une cuillerée à dégraisser d'espagnole, et servez.

PIEDS D'AGNEAU EN MARINADE.

Quand les pieds d'agneau sont cuits et égouttés, coupez-les en deux, et marinez-les dans une terrine, avec sel, poivre, huile d'olive, vinaigre à l'estragon, persil en branches, un oignon émincé ; au moment de servir, égouttez-les sur un linge blanc ; enlevez tous les ingrédients de l'assaisonnement ; trempez dans une pâte à frire, et jetez dans une friture rouge pour qu'ils se maintiennent croustillants.

Observation.

Les pieds de mouton se préparent de la même manière que les trois dernières recettes données ici : il devient donc inutile d'en faire un chapitre spécial.

PIEDS D'AGNEAU FARCIS A LA VILLEROI.

Ayez vingt-quatre pieds d'agneau cuits suivant la règle ; laissez-les refroidir ; ensuite passez-les à l'eau tiède pour en ôter la partie gélatineuse ; ne pas les chauffer ; épongez-les dans un linge blanc, et garnissez l'intérieur d'une d'Uxelle très-réduite ; trempez chaque pied dans une sauce allemande pour villeroi ; panez deux fois ; faites frire à friture demi-vive, et servez garni de persil frit.

PASCALINE D'AGNEAU.

Observation.

Je n'ai vu servir cette entrée, ou plutôt ce relevé, que deux fois, et il y a bien trente ans. J'avoue ne l'avoir jamais servie, mais j'en ai conservé la recette; et comme je la trouve supérieure à celles qui ont été publiées dans deux ou trois livres qui se sont presque toujours copiés, je la donne à mes confrères afin que, si on leur demandait cette entrée ou ce relevé, ils aient le choix entre ma recette et celles dont je viens de parler. —

Prenez quatre têtes d'agneau, qu'elles soient parfaitement échaudées; désossez-les, et mettez-les dégorger, ainsi que les quatre cervelles et les quatre langues; prenez trois foies d'agneau que vous sauterez avec la moitié de lard frais, fines herbes, sel, poivre, épices, pour en faire une farce, et douze pieds d'agneau, que vous ferez cuire avec les langues; vous ferez également cuire les cervelles, mais à part; lorsque les langues et les cervelles seront cuites, vous les couperez en gros dés avec des champignons, et vous en formerez douze croquettes; maintenant prenez les quatre têtes d'agneau blanchies, et emplissez-les de la farce; cousez-les solidement; mettez dessus quelques tranches de citron; couvrez de lard, et faites cuire dans une bonne poêle; ayez une douzaine de ris d'agneau piqués; conservez-en les gorges; ayez de la sauce tournée,

dans laquelle vous aurez mis deux poignées de champignons; vous la réduirez, et la lierez de six jaunes d'œufs; alors vous égouttez les quatre têtes d'agneau; déficelez-les; dressez-les sur un grand plat rond, la partie du nez en dehors; coupez chaque pied en deux, mettez-en trois entre chaque tête; saucez de la sauce tournée, et mettez autour les douze croquettes frites, douze ris d'agneau piqués, et douze croûtes de pain façonnées en crêtes; jetez avec les champignons les gorges d'agneau dans la sauce, et couvrez-en les têtes.

Voilà la recette que j'ai écrite, il y a bien trente ans, sous la dictée de M. ...., ancien contrôleur du prince de Conti, à qui j'ai vu faire cette entrée ou ce relevé deux fois en travaillant avec lui. A cette époque, on servait encore dans les anciennes maisons de grosses entrées sur des plats d'un tiers plus grands que les autres.

ENTRÉES DE VOLAILLE.

Une partie des volailles entières figurant dans la cinquième partie comme moyennes grosses pièces, nous donnerons seulement les entières dont les recettes n'ont pas été décrites.

Sommaire.

Poularde poêlée ou chapon au consommé; idem au riz; idem au consommé d'estragon; idem truffée à la Périgueux; idem truffée à la Périgord; idem (entrée de broche) à la dauphine.— Poulets à la reine au consommé; idem sauce Béchamel; idem à l'anglaise; idem à l'estragon; idem à la ravigote; idem truffés à la Périgueux; idem aux huîtres, idem sauce tomate; idem à la Simiane, à la régence, à la Montmorency, à l'ivoire; idem à la Périgord.—Fricassée de poulets au naturel; idem à la chevalière; idem à la Saint-Lambert; idem garnie d'une macédoine; idem à la financière; idem à la bourguignonne; idem à la minute; idem à la Villeroi; idem à l'indienne.—Kari de poulets à l'indienne.—Poulets à la Pondichéri; idem sautés à la Marengo; idem sautés aux truffes à la financière; idem sautés à la castillane; idem à la provençale; idem à la tartare.—Friteau de poulets sauce poivrade, ou sauce tomate.—Capilotade de poulets.—Poulets à la viennoise; idem sautés aux fines herbes.—Poulets à la Medina-Cœli.—Marinade de poulets frits.—Suprême de filets de poulets aux truffes. (Cette entrée a reçu à juste titre, par les premiers gourmets, le nom de reine des entrées; c'est une des entrées qui, à l'étranger, ont contribué à la gloire de la cuisine française.)—Filets de poulet à l'écarlate; idem au suprême,—aux petits pois; idem à la Toulouse; idem aux pointes d'asperges; idem aux concombres; idem à la maréchale; idem à la Valençay; idem à la royale; idem piqués-glacés à la chicorée; idem garnis d'une blanquette.—Grenade de filets de poulet.—Bigarrures de cuisses de poulet.—Paupiettes de cuisses de poulet.—Côtelettes de cuisses de poulet; idem aux truffes à la Périgueux.—Coulis de volaille à la reine.—Soufflés de volaille.— Salpicon de volaille aux truffes. —Monglas de poulets.—Émincé de poulets à la chicorée.—Blanquette de

poularde à la Béchamel ; idem au suprême aux truffes.— Petites caisses de foie gras de poularde.—Foie gras de poularde en papillotes; idem en matelotte; idem en coquilles.—Attereaux de foie gras.—Pain de foie gras à la financière; idem à la royale.—Quenelles de poulet au consommé.—Côtelettes de quenelles à la Soubise; idem à la Périgueux; idem à la Richelieu; idem à la Junot.—Quenelles au suprême; idem à la Villeroi, sauce tomate.— Timballe de volaille à la parisienne.

Observation sur les entrées de volaille.

Dans cette partie, je ne décrirai que les pièces entières qui ne se trouvent pas dans la description des moyennes grosses pièces; le reste sera consacré aux entrées dépecées.

DE LA POULARDE.

Les poulardes les plus renommées sont les poulardes normandes et les poulardes du Mans; mais je donne la préférence aux premières toutes les fois que nous les emploierons pour entrées poêlées : la poularde du Mans, parfaite pour rôt, est toujours, étant poêlée, moins succulente.

POULARDE POÊLÉE AU CONSOMMÉ.

Choisissez une poularde qui vous offre un large estomac, que le croupion et les cuisses soient recouverts de graisse de plusieurs lignes d'épaisseur et très-blanche ;— videz-la avec précaution et ayez soin d'en retirer les poumons, qui pendant la cuisson rougiraient la poularde; flambez-la légèrement et refaites les pattes pour en extraire la première peau;

puis abattez le cou, le bout des pattes et les parties pointues du bout des ailerons; retirez tous les tuyaux des plumes, et essuyez-la avec un linge blanc très-doux pour ne pas l'effleurer, et bridez-la pour entrée. Il est aussi difficile de décrire la manière de brider que celle de piquer; encore la théorie doit céder à la pratique. Plusieurs praticiens ont leur méthode particulière; je vais décrire ici celle que j'emploie habituellement : — coupez le muscle qui se trouve au-dessus du moignon de chaque patte; puis ramenez sur le dos toute la peau qui entourait le cou; passez à l'aide d'une aiguille à brider une double ficelle sous l'os de la première partie de l'aileron; ensuite, derrière l'os de chaque noix des deux cuisses et sous l'os du second aileron, attachez le bout de ficelle que vous aurez ramené avec celui qui sera resté sur la peau du cou de deux nœuds serrés; ensuite, pour la seconde bride, entrez la ficelle entre le croupion et le sot-l'y-laisse; faites-le sortir derrière l'os de la cuisse, de manière qu'une partie de la patte se trouve prise dans la ficelle; traversez le milieu du bréchet, derrière l'os de la seconde cuisse, en prenant aussi l'autre patte, et revenez en face de la première ficelle en traversant le second sot-l'y-laisse; serrez et nouez fortement pour que l'estomac ressorte; puis rentrez dans l'intérieur de la poularde le bout du croupion, que vous maintiendrez à l'aide d'une petite bride rattachée sur le gros du croupion.

Cette manière de brider, lorsqu'elle est bien exé-

cutée, dispense de mettre du beurre dans la poularde, qui toujours y laisse une écume désagréable; j'invite aussi mes confrères à ne jamais casser la fourchette de l'estomac ni à ôter le bréchet: la personne chargée de découper aura bien plus d'avantage à faire de beaux filets et un bel estomac, car on ne peut guère toucher aux parties que je viens d'indiquer (le bréchet et la fourchette) sans endommager l'estomac et les filets; ce qui empêche, quelque précaution qu'on prenne en découpant, de présenter les morceaux entiers. Ensuite ayez une matignon passée et refroidie; couvrez-en l'estomac, et dessus et dessous de minces bardes de lard retenues par trois ficelles; mettez la poularde dans une casserole; mouillez jusqu'à la cuisse d'excellent consommé; mettez en cuisson cinq quarts d'heure; ensuite retournez la poularde; sondez si l'aileron et la cuisse sont atteints; s'ils ne l'étaient pas, remettez au feu jusqu'à ce que vous soyez assuré de la parfaite cuisson; alors égouttez la poularde; coupez sans la retirer la bride qui tient les pattes, et tenez chaud à l'étuve sans déballer; passez et dégraissez le fond; clarifiez-le; passez à la serviette; tenez chaud au bain-marie; au moment de servir, déballez la poularde; débridez-la; dressez; mettez dessus une partie du fond, et envoyez le reste dans une saucière.

Observation.

Depuis fort long-temps je ne me sers plus de lames de citron pour couvrir l'estomac de la poularde; ce

citron, par l'acidité qu'il communiquait au mouillement, empêchait qu'on ne s'en servît: avec la manière que j'indique j'obtiens la poularde parfaitement blanche, et j'ai un fond savoureux qui a conservé tout l'arome de la poularde.

POULARDE AU RIZ.

Après avoir préparé une poularde comme la précédente, vous lavez à plusieurs eaux une demi-livre de riz de Caroline; mouillez-le, un quart d'heure avant de servir, de bon consommé; qu'il ne baigne que juste; une forte cuillerée à dégraisser du dégraissi de la poularde; faites partir; mettez peu de feu dessous et plus sur le couvercle; au bout de dix minutes, découvrez et remuez le riz sans l'écraser; ajoutez-y un tiers du consommé clarifié de la poularde; remettez au feu; au bout de dix autres minutes le riz doit être allongé, cuit et moelleux; versez la moitié dans le plat; dressez dessus la poularde et quelques cuillerées de consommé, et envoyez le reste du riz dans une casserole d'argent et le consommé dans une saucière.

Observation.

Quelques personnes préfèrent le riz lié à cette manière de le préparer; alors vous le tiendrez plus clair de mouillement, et, au moment de servir, versez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés d'une cuillerée à dégraisser de consommé dans lequel vous

aurez mis un pain de beurre d'Isigny en petits morceaux.

POULARDE AU CONSOMMÉ D'ESTRAGON.

Après avoir préparé une poularde comme celles déjà citées, ajoutez à sa cuisson un bouquet d'estragon; au moment de servir, ayez une petite poignée de feuilles d'estragon blanchies; formez-en une palmette sur l'estomac de la poularde, le reste autour et le consommé moitié dessous, moitié dans une saucière: on sert aussi cette poularde à la chicorée préparée comme celle pour les cervelles de veau.

POULARDE TRUFFÉE A LA PÉRIGUEUX.

Après avoir vidé et flambé une belle poularde fine et sans être effleurée, ayez deux livres de bonnes truffes lavées et pelées; divisez-les en morceaux pour les tourner de la grosseur et de la forme d'un œuf de pigeon; conservez-en les parures et hachez-les; ayez une demi-livre de graisse de volaille et autant de lard frais; faites-les fondre à petit feu, et passez avec pression; mettez cette graisse dans une casserole avec les truffes, sel, poivre, épices, une demi-feuille de laurier, une très-petite branche de thym, un peu de muscade râpée, les parures de truffes hachées, et laissez mijoter couvert un quart d'heure; retirez et laissez refroidir; emplissez-en alors la poularde, et ayez soin de brider le croupion pour en fermer l'ouverture; mettez la poularde dans une terrine, et couvrez-la des premières pellicules de

truffe que vous aurez conservées : laissez ainsi la poularde pendant trois ou quatre jours. Le jour que vous la servirez enlevez les pellicules de truffe, que vous passerez au beurre avec un oignon, une carotte, persil en branche; couchez la poularde sur un attelet ; couvrez-la de bardes de lard frais, et, par-dessus les légumes et les truffes passés, emballez d'un papier double huilé; couchez sur broche, et donnez une heure et demie de cuisson en arrosant souvent ; cinq minutes avant de servir, déballez la poularde; donnez-lui une belle couleur ; débrochez, débridez et saucez d'une sauce Périgueux.

AUTRE MANIÈRE DE TRUFFER.

Après avoir préparé deux livres de truffes comme il est dit ci-dessus, ayez deux livres de panne fraîche de porc frais pillée et passée au tamis à quenelles; maniez-la avec les truffes; assaisonnez comme ci-dessus, et emplissez-en la poularde. Cette manière de truffer convient dans un temps doux, parce qu'elle n'échauffe pas la poularde, ou dans l'été avec des truffes de conserve.

POULARDE TRUFFÉE A LA PÉRIGORD.

Préparez et truffez une poularde comme il est indiqué pour celle à la Périgueux, et cuissonnez-la comme celle au consommé en la préparant de même; au moment de servir, passez et dégraissez le fond; faites-le réduire à demi-glace; ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'espagnole demi-réduite, et passez

sur une livre de truffes tournées de la grosseur d'une muscade, et que vous aurez fait cuire au bain-marie avec gros comme une noix de beurre et un demi-verre de vin de Madère; laissez bouillir cinq minutes, et saucez la poularde sans masquer l'estomac.

POULARDE A LA DAUPHINE (ENTRÉE DE BROCHE).

Préparez une poularde comme il est indiqué pour celles au consommé, mais mettez-la à la broche; lorsqu'elle sera refroidie enlevez-en tous les blancs, que vous couperez en monglas; ajoutez-y un tiers de champignons et autant de truffes; mêlez-y quatre cuillerées de béchamel grasse et emplissez la partie vide de la poularde avec cette monglas, en bombant l'estomac; masquez de béchamel; panez dessus; arrosez de beurre clarifié; entourez de lard toute la partie non panée, et faites prendre couleur au four; dressez, et saucez d'une demi-glace.

Observation.

On peut utiliser de même une poularde de desserte, surtout lorsqu'il sera revenu quelques filets d'un suprême pour fournir une partie de la monglas.

On peut remplacer le consommé de la poularde par une sauce tomate, une sauce Béchamel, une sauce aux huîtres, sauce ravigote, etc. (1). Cependant, j'ai l'habitude de toujours mettre le consommé

(1) Voyez au Traité des petites sauces, *Art de la cuisine.*

dessous et d'envoyer les sauces dans la saucière; de cette manière, le peu de graisse que rend la poularde ne se mêle pas aux sauces et ne leur ôte rien de leur qualité.

Autre observation. — Les chapons se préparent d'après les recettes données pour les poulardes. Je ferai aussi observer à mes confrères, que depuis fort long-temps j'emploie pour couvrir mes entrées, soit de boucherie, soit de volaille ou de gibier, du lard frais, c'est-à-dire qui n'a reçu aucun sel; de cette manière j'obtiens des fonds doux et savoureux; j'évite le goût rance en n'employant pas, comme on le fait souvent, la partie attachée à la levûre.

DES POULETS A LA REINE.

Le poulet à la reine est d'un tiers moins gros que le poulet gras; ses membres, beaucoup moins forts, lui donnent plus de grâce; sa chair est aussi très-délicate, surtout depuis le mois de juin jusqu'à la moitié du mois d'octobre; à cause de sa petitesse, il sert à mettre souvent pour garniture : trois petits poulets à la reine forment une entrée plus élégante que deux gros poulets, et les dames refusent rarement une aile ou un estomac de ces lilliputiens de la volaille.

POULETS A LA REINE A LA SIMIANE.

Préparez trois petits poulets à la reine comme il

est indiqué à l'article Poularde au consommé ; ayez une livre de riz cuit dans d'excellent consommé, mais pas plus cuit que pour le kari (*voyez* Kari de poulets); emplissez-en les poulets; bridez-les pour entrées et couvrez les estomacs comme il est indiqué à l'article précédent; mouillez les poulets et donnez-leur quarante minutes de cuisson ; passez et clarifiez le fond pour mettre dessous ; envoyez une saucière de sauce à la Béchamel grasse.

Il faut que le riz soit mis chaud, les poulets bridés et mis en cuisson de suite.

POULETS A LA REINE A LA RÉGENCE.

Habillez trois poulets à la reine comme les précités et emplissez-les d'un salpicon de truffes et de foies gras lié d'une allemande; couvrez-les suivant la règle; enveloppez-les d'une double feuille de papier huilé après les avoir assujettis sur un attelet; couchez sur broche et donnez trois quarts d'heure de cuisson ; il ne faut pas que les poulets prennent couleur ; déballez-les; débridez et dressez en triangle; ayez six beaux filets mignons décorés, que vous aurez mis sur un chevalet de pain pour en mettre deux sur chaque poulet ; mettez dans les puits une garniture de rognons de coqs, de truffes, de champignons; saucez d'un suprême et en bordure douze ris d'agneau piqués, et saucez, sans masquer les poulets, du reste du suprême.

POULETS A LA REINE A LA MONTMORENCY.

Habillez trois poulets à la reine et retroussez-les pour entrée; piquez-les d'une seconde bien correcte; foncez une casserole d'une matignon passée au beurre, comme celle pour couvrir les poulardes; recouvrez cette matignon de bardes de lard frais; placez dessus les poulets; mouillez jusqu'à la cuisse seulement, d'un bon consommé et d'un demi-verre de vin de Madère; faites cuire en ayant soin de tenir le couvercle de la casserole couvert de braise rouge, afin que la piquerie soit glacée de belle couleur; égouttez au moment de servir; dégraissez et faites réduire le fond; ajoutez-y quatre cuillerées à dégraisser de sauce aux truffes à la parisienne et saucez.

POULETS A LA REINE A L'IVOIRE.

Préparez et cuisez trois poulets à la reine comme il est indiqué pour la poularde au consommé; après les avoir dressés, saucez-les d'une bonne béchamel grasse.

POULETS A LA REINE A L'ANGLAISE.

Préparez trois poulets à la reine comme les précédents, et saucez-les d'un velouté réduit dans lequel vous aurez mis du persil haché et blanchi; finissez avec gros comme un œuf de beurre et un demi-jus de citron.

Les entrées de poulets à la reine qui restent à

décrire s'apprêtent toutes suivant la description donnée pour les poulardes (c'est-à-dire truffées, à la Périgueux, à la Périgord, sauce ravigote, sauce Béchamel et au consommé). Il devient donc inutile de répéter ici ces articles, puisqu'il est facile de les consulter. Les poulets gras s'apprêtent aussi suivant les descriptions précédentes; deux suffisent pour une entrée.

FRICASSÉE DE POULETS AU NATUREL.

Après avoir vidé, flambé et épluché deux poulets gras, vous les dépecerez de cette manière : coupez les pattes aux nœuds, les deux ailerons et le cou, en lui conservant la peau; puis prenez le poulet de la main gauche, l'estomac dans la paume de la main; marquez de deux coups de couteau les cuisses depuis le bout du croupion jusqu'aux reins, en traversant de chaque côté une partie du sot-l'y-laisse; couchez le poulet sur le côté; coupez net la peau qui le tient au filet sans l'endommager; quand elle sera détachée, renversez la cuisse de la main gauche pour que l'os se déboîte du croupion, et coupez le reste de la peau; répétez le même procédé pour l'autre cuisse; puis, tenant toujours le poulet sur le côté, introduisez le couteau dans la jointure de l'os qui unit l'aile à l'estomac; tournez le coupant du couteau avec précision pour séparer le filet de l'estomac en descendant jusqu'à la pointe; répétez le même procédé pour l'autre aile; ensuite séparez l'estomac du dos; faites un seul morceau de l'estomac en coupant la four-

chette, et deux morceaux du dos en coupant en travers où se trouvent les sot-l'y-laisse; coupez au milieu l'os de la cuisse qui tient au pilon, après en avoir descendu la chair, et l'os de la noix à moitié de sa longueur, après en avoir aussi séparé la chair. Mettez les poulets dix minutes dans l'eau tiède, en ayant soin de les presser souvent; égouttez-les quand ils auront jeté une partie de leur sang; placez-les dans une casserole, le croupion, les ailerons et les cuisses au fond, filets et estomacs dessus, un bouquet garni, carottes, oignons émincés en petite quantité, épluchures de deux maniveaux de champignons; mouillez de bouillon deux pouces au-dessus des poulets, et mettez sur un feu vif pour blanchir; ayez soin de bien écumer au bout de sept à huit minutes d'ébullition; égouttez et rafraîchissez en gardant le bouillon et le bouquet; après quelques instants que les poulets seront dans l'eau froide, égouttez-les sur un linge blanc; parez-les avec soin, en coupant les chairs qui pourraient donner mauvaise façon à chaque membre et en levant les tuyaux des plumes qui auraient pu rester.

Faites fondre une demi-livre du beurre le plus fin; sautez dans ce beurre les deux poulets dépecés, qu'ils s'en imprègnent parfaitement; ajoutez trois cuillerées à bouche de farine tamisée; sautez encore quelques minutes sur le feu, et mouillez du bouillon conservé; que la sauce n'ait l'épaisseur que de celle d'une bouillie extrêmement légère; ajoutez le bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de giro-

fle, la moitié d'une gousse d'ail; lorsque l'ébullition commencera, mettez sur le coin du fourneau la fricassée de poulet de manière que l'ébullition ne se fasse que du côté du feu; au bout de vingt minutes, commencez à dégraisser; ayez une trentaine de petits oignons blancs épluchés et blanchis, que vous mouillerez de quelques cuillerées de sauce de la fricassée de poulet pour les cuire; au bout de trois quarts d'heure, sondez les ailerons et les cuisses; s'ils sont cuits à point, dégraissez de nouveau; égouttez la fricassée de poulet dans une passoire; placez les membres dans une casserole beurrée légèrement et quelques cuillerées de sauce pour tenir chaudement au bain-marie sans dessécher, et posez dessus un rond de papier beurré; mettez à réduire la sauce; lorsqu'elle sera arrivée au point d'un suprême léger, liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans une casserole de bain-marie, et tenez chaud; au moment de servir, dressez au fond du plat les quatre morceaux de dos, les ailerons, les foies et les gésiers, si on vous les a demandés; dessus, les quatre cuisses et les deux estomacs; couronnez des quatre filets; groupez dans le vide les petits oignons et deux maniveaux de champignons tournés; saucez de la sauce bouillante et finie au moment de servir d'un morceau de beurre très-fin et d'un jus de citron.

FRICASSÉE DE POULETS A LA CHEVALIÈRE.

Après avoir vidé et flambé deux beaux poulets

gras, coupez les pattes et les ailerons; ouvrez en deux la peau qui couvre l'estomac pour enlever les filets, en conservant les moignons; passez le coupant du couteau entre l'arête du bréchet et la chair en descendant jusqu'à la fourchette, et renversez le filet sans l'endommager pour le détacher entièrement; répétez cette opération pour le second filet, et mettez-les à part; puis coupez les cuisses, les reins et le croupion, les ailerons, comme dans le premier article, et procédez de même pour la confection de la fricassée de poulet; ensuite séparez les filets mignons des gros filets, et parez ceux-ci en les frappant légèrement d'une petite batte mouillée et sans écraser les chairs; posez-les sur la table du côté où se trouve l'épiderme, enlevez-le d'un seul coup de couteau en appuyant la paume de la main sur les filets; parez-les de la chair qui dépasserait; faites de même pour les filets mignons; ayez soin d'en extraire le nerf qui le traverse perpendiculairement; piquez les quatre gros filets de lard très-fin, et bigarrez ou décorez les quatre filets mignons; marquez dans un plat à sauter foncé, de lard frais, les quatre filets piqués, et dans un plus petit très-beurré les quatre filets mignons, que vous recouvrirez de légères bardes de lard; mettez en cuisson et faites glacer les quatre filets piqués, et raidissez les filets mignons; dressez carrément au milieu du plat les quatre morceaux du dos et les ailerons, les quatre cuisses droit sur chaque partie carrée; ayez une garniture de crêtes, de champignons et de truffes liés

de quelques cuillerées de sauce de la fricassée de poulets; garnissez-en les interstices que formeraient les membres des poulets, et masquez le tout de la sauce ; puis sur les angles du carré les filets piqués et maintenus droits, un filet mignon sur chaque cuisse, et sur l'entrée une grosse truffe glacée sur laquelle vous aurez mis une belle crête bien blanche.

FRICASSÉE DE POULETS A LA SAINT-LAMBERT.

Emincez deux carottes, deux oignons, un navet, une branche de céleri, un peu de jambon en dé, et passez au beurre sans donner de couleur; ajoutez poivre, très-peu de sel, deux clous de girofle, thym et laurier; mouillez de deux cuillerées à pot de bouillon ; laissez cuire et passez avec pression ; dépecez les poulets, passez-les dans du beurre fin sans leur donner de couleur ; mêlez-y trois cuillerées à bouche de farine et mouillez du fond de légumes : pour le reste, vous opérez comme pour la fricassée de poulet; seulement, au moment de servir, vous aurez une garniture de carottes tournées en petites olives et bien glacées, dont vous couronnerez l'entrée.

Observation.

On peut garnir cette entrée d'une macédoine ou de pointes d'asperges ou de petits pois à l'anglaise.

FRICASSÉE DE POULETS A LA FINANCIÈRE.

Après avoir préparé une fricassée de poulets

comme au premier article, excepté les petits oignons, vous la garnissez de crêtes, de champignons et de truffes; masquez de la sauce; mettez droites autour six moyennes écrevisses et couronnez d'un beau ris de veau piqué.

FRICASSÉE DE POULETS A LA BOURGUIGNONNE.

Sautez au beurre deux poulets dépecés, ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine, et mouillez d'une bouteille d'excellent vin de Meursault ou de Chablis, et de quelques cuillerées de bouillon; assaisonnez; ajoutez un bouquet garni, et tournures de champignons; procédez pour le reste comme dans la recette de la fricassée de poulets à la Saint-Lambert; au moment de servir, ayez deux échalotes blanchies et hachées, estragon et persil, aussi blanchis; mêlez-les à la sauce avec deux maniveaux de champignons tournés; saucez et servez.

FRICASSÉE DE POULETS A LA MINUTE.

Après avoir dépecé deux poulets suivant la règle, vous les mettez dans une casserole avec six onces de beurre fin et fondu; sautez-les pour qu'ils raidissent sans prendre couleur; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine; assaisonnez de sel et poivre, muscade râpée, et mouillez d'eau; que la sauce soit légèrement liée; ajoutez une vingtaine de petits oignons blanchis, un bouquet garni, et laissez aller sur un feu vif, en ayant soin que les poulets n'attachent pas et que la sauce réduise petit à petit; au bout de

vingt-cinq minutes, sondez une des cuisses; elle doit avoir atteint sa cuisson; jetez dedans deux maniveaux de champignons tournés; dégraissez et liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs et finissez d'un jus de citron.

FRICASSÉE DE POULETS A LA VILLEROI.

Préparez deux poulets comme les précédents, mais supprimez les petits oignons et les champignons; laissez les membres refroidir; réduisez la sauce aussi serrée qu'une d'Uxelle, après qu'elle sera liée et passée à l'étamine, ajoutez-y une forte cuillerée à dégraisser de purée de champignons; vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide, et trempez-y alors chaque membre des poulets; qu'ils en soient entièrement masqués; laissez refroidir et panez suivant la règle; au moment de servir, faites frire l'entrée de belle couleur; dressez et servez, garnie de persil frit.

Observation.

Il m'est arrivé dans de grands extras d'avoir vingt ou trente fricassées de poulets à faire, pour servir comme entrées chaudes ou entrées froides; voici pour obtenir une égale cuisson et une sauce d'un beau vernis comme je procédais : lorsque tous les poulets étaient dépecés, je les faisais dégorger un quart d'heure, et après je les égouttais sur des linges blancs, et je choisissais plusieurs casseroles les plus basses possible; si je n'avais pas de plats à glacer, je les fonçais de lard, puis je mettais les crou-

pions et les ailerons ensemble, les cuisses de même, les estomacs et les filets aussi à part ; le tout recouvert de bardes de lard et garni de quelques légumes, d'un bouquet de persil et mouillé au bouillon, était mis en cuisson et égoutté à mesure que chaque sorte de membre avait atteint sa cuisson ; tous les fonds réunis étaient liés en velouté travaillé, réduit et fini, comme une sauce de fricassée de poulets; de cette manière, les membres des poulets avaient la forme voulue, étaient cuits à point, et la sauce très-limpide conservait parfaitement son arome.

FRICASSÉE DE POULETS A L'INDIENNE.

Après avoir dépecé deux poulets suivant la règle, passez-les au beurre et faites-leur prendre une belle couleur ; ajoutez une forte cuillerée à bouche de farine et mouillez de bouillon, d'un petit verre de rhum, sel, poivre rouge et oignon piqué, de quatre clous de girofle, un bouquet de persil, de basilic, de marjolaine, de menthe et de badiane; ajoutez la moitié d'une cuillerée à café de safran en poudre et une poignée de mousserons; faites cuire et réduisez la sauce comme pour la fricassée de poulets au naturel, mais ne la liez pas; vous préparez une livre de graines de maïs blanchies, jusqu'à ce qu'elles cèdent sous le doigt; vous aurez coupé du filet de porc frais en gros dés, que vous passez au saindoux et mouillez au bouillon; lorsqu'il sera presque cuit, jetez dedans les graines de maïs ; étouffez avec feu dessus et dessous pendant vingt minutes; au moment de servir,

dressez la fricassée de poulets suivant la règle, en mettant pour garniture les mousserons et une cinquantaine de petits piments verts, doux et blanchis; envoyez à part, et pour être mangé en même temps, le maïs cuit avec le porc frais.

Observation.

Cette entrée ne se sert guère que pour des personnes nées sous les climats chauds; cependant quelques gourmets ont trouvé du charme à ce ragoût, qui a son cachet particulier, et qui ne rappelle rien d'européen, ainsi que les deux entrées suivantes.

KARI DE POULETS A L'INDIENNE.

Passez au beurre deux poulets dépecés, comme il est indiqué dans l'article précédent, avec une livre de jambon non fumé, dessalé et coupé en dés; ajoutez-y une forte cuillerée de farine, et mouillez de blond de veau, un bouquet garni comme pour la fricassée de poulet à l'indienne, deux cuillerées à café de poudre à kari (cette poudre est composée d'un tiers de poivre de Cayenne, d'un tiers de terra-merita et d'un tiers de racine de safran pulvérisée).

Après la cuisson, réduisez la sauce sans la lier; il faut qu'elle représente à l'œil une espagnole pâle, mais nuancée légèrement d'une couleur safranée. Vous aurez une livre de riz bien épluché que vous ne laverez pas, afin de lui conserver toute sa farine; mettez-le à crever sur un feu vif dans du bouillon; lorsqu'il sera allongé et qu'il cédera sous le doigt,

mêlez-y un quarteron de beurre frais; ayez un moule à charlotte bien beurré; versez-y le riz et placez-le sur des cendres rouges ; entourez de même et couvrez le couvercle de braise rouge ; veillez à ce qu'il prenne une belle couleur; au moment de servir, dressez les poulets; saucez et garnissez du jambon et de deux maniveaux de champignons tournés; démoulez le riz sur un plat; ce riz doit présenter l'aspect d'un beau gâteau de riz.

POULETS A LA PONDICHÉRI.

Sautez deux poulets, préparés comme les précités, dans une demi-livre d'huile d'olive, six oignons coupés en rouelles, un bouquet garni comme pour la fricassée de poulets à l'indienne, deux gousses d'ail, une pincée de poivre de Cayenne; faites cuire sur un feu vif; au moment de servir, ôtez la moitié de l'huile, le bouquet, les deux gousses d'ail ; ajoutez une cuillerée à dégraisser d'espagnole, gros comme une noix de glace de volaille; préparez et faites crever du riz comme pour le kari, mais versez-le blanc dans une casserole d'argent sans le mettre dans un moule à prendre couleur.

POULETS SAUTÉS A LA MARENGO.

Dépecez deux poulets gras suivant la règle et mettez-les dans un plat à sauter, avec six onces d'huile fine, un bouquet garni, une pointe d'ail écrasée, une légère pincée de mignonnette, un peu de sel; faites cuire de manière que les poulets prennent une

belle couleur, mais ne rendent pas de mouillement; vingt minutes avant de servir, retirez l'ail et le bouquet, et jetez dans les poulets une demi-livre de truffes épluchées et coupées en escalopes; dix minutes après, retirez du feu; ôtez la moitié de l'huile et ajoutez deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, un morceau de glace de volaille, deux maniveaux de champignons tournés et cuits, une pointe de jus de citron; dressez; saucez avec la garniture, et dressez autour douze croûtons de pain passés au beurre et de belle couleur.

POULETS SAUTÉS AUX TRUFFES A LA FINANCIÈRE.

Marquez deux poulets dépecés dans un plat à sauter foncé d'excellent beurre fin, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, et donnez la même cuisson que pour les poulets à la Marengo; au moment de servir, ôtez le bouquet, l'oignon, et détachez le fond du plat à sauter avec un peu de sauce financière; garnissez d'un ragoût de truffes, de champignons et de crêtes et saucez du reste de la financière.

POULETS SAUTÉS A LA CASTILLANE.

Ayez une livre de jambon de Bayonne ou mieux de Malaga, coupé en carrés minces; passez-le au beurre, qu'il se colore légèrement; joignez-y deux poulets dépecés, qu'ils se raidissent sans prendre couleur; quatre oignons coupés en rouelles, deux maniveaux de champignons tournés, quelques branches

de persil, une pointe d'ail, un bouquet garni; que les poulets cuisent vivement sans attacher; dix minutes avant de servir, jetez-y six tomates coupées en deux et épépinées; au moment de servir, dégraissez et servez avec la garniture et le fond très-réduit des poulets.

POULETS A LA PROVENÇALE.

Émincez six oignons que vous ferez blanchir et égoutter; jetez-les dans un plat à sauter dans six onces de beurre clarifié; passez-les légèrement; joignez-y deux poulets dépecés, un bouquet garni, un peu de sel, de poivre, et faites cuire à feu vif; ayez une vingtaine de morilles bien lavées à plusieurs eaux; mettez dans une casserole avec un demi-verre d'huile d'olive, fines herbes hachées, composées de persil, d'échalotes, de truffes, et d'une pointe d'ail; mouillez d'un demi-verre de vin blanc; qu'en cuisant les morilles tombent à glace; dressez les poulets; garnissez-les de morilles; dégraissez l'oignon resté dans le plat à sauter, et mouillez-le de deux cuillerées de tomate très-légère, et saucez.

POULETS A LA TARTARE.

Après avoir habillé deux poulets, rentré les pattes en poule, flambez-les, et, après les avoir soigneusement épluchés, partagez-les en deux; faites-les raidir dans du beurre, et mettez-les légèrement en presse; lorsqu'ils seront refroidis, parez-les et panez-les par-dessus une anglaise (voir la cinquième

partie); faites-les griller de belle couleur; dressez; mettez dessous un aspic clair, et envoyez la sauce tartare dans une saucière.

FRITEAU DE POULETS SAUCE POIVRADE.

Dépecez deux poulets; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, deux jus de citron, quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive, un oignon émincé, persil en branche, thym et laurier; retournez souvent les poulets dans cet assaisonnement; au moment de servir égouttez avec soin chaque morceau de poulet sur un linge blanc, et farinez-les; ayez une excellente friture, que vous tiendrez à moitié rouge, savoir : les cuisses, les ailerons et les croupions; dix minutes après, les filets et les estomacs; il faut tenir la friture à la même chaleur, à mesure que chaque membre aura reçu sa cuisson, et égouttez, parez, et dressez; ayez huit œufs frais, frits à l'huile suivant la règle; garnissez-en les poulets, et saucez d'une poivrade ou d'une tomate.

CAPILOTADE DE POULETS.

Si vous aviez des poulets de desserte, coupez, et parez-en les membres; tenez-les chauds au bain-marie, avec quelques cuillerées de financière; un demi-verre de vin de Madère; dressez; garnissez d'un ragoût dit à la financière (voir la cinquième partie, à l'article Ragoût), et d'une douzaine de croûtons en cœur, passés au beurre, et masquez du reste de la sauce.

POULETS A LA VIENNOISE.

Mettez dans une terrine deux poulets dépecés avec persil en branches, thym, laurier, sel, poivre, un verre de vinaigre ; sautez-les souvent dans cet assaisonnement; au moment de servir, égouttez sur un linge blanc; farinez ; trempez dans l'œuf battu, et panez une seule fois ; faites cuire dans un plat à sauter, dans lequel vous aurez tenu chaud du beurre clarifié; dressez, et servez à sec, en couronnant de persil frit.

POULETS SAUTÉS AUX FINES HERBES.

Passez au beurre, persil et champignons hachés, quatre échalotes blanchies et hachées ; jetez-y deux poulets dépecés, un bouquet garni, sel, poivre, et faites cuire sans laisser attacher; dégraissez; ajoutez trois cuillerées à dégraisser de financière, un jus de citron ; dressez, et saucez.

POULETS A LA MÉDINA-CŒLI.

Sautez deux poulets au beurre; jetez-y un peu de lard en dés, bien dessalé et blanchi; vingt petits oignons également blanchis, et une demi-botte de carottes tournées en petites olives et blanchies aussi ; un bouquet garni, une tête d'ail entière sans être épluchée; deux maniveaux de champignons tournés, sel, poivre, une cuillerée à bouche de poudre rouge, de piment doux; mouillez d'un verre de vin de Malaga, et faites cuire dans son essence, mais ne lais-

sez tomber qu'à demi-glace; avant de dresser, retirez le bouquet et l'ail; garnissez du petit lard, des carottes, etc. ; ajoutez un demi-verre de vin de Malaga, une cuillerée à dégraisser d'espagnole; laissez frémir, et saucez.

MARINADE DE POULETS FRITS.

Passez au beurre une carotte, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout émincé; persil en branches, un peu de thym, de laurier, un clou de girofle, un peu de sel, de mignonette, de muscade; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc, un filet de vinaigre; faites passer avec pression, et tenez dans cette préparation les membres de deux poulets; parez au moment de servir; égouttez; trempez dans la pâte (voyez première partie, page 57); faites frire de belle couleur ; garnissez de persil frit, et servez.

SUPRÊME DE FILETS DE POULETS AUX TRUFFES.

Ce suprême a reçu à juste titre le nom de la reine des entrées; c'est une de celles qui hors de France ont contribué le plus à la réputation de la cuisine française. Jamais un seigneur étranger n'a pris un cuisinier français sans s'être assuré qu'il savait faire un suprême de filets de poulets.

Après avoir levé proprement les filets de sept poulets gras, comme il est indiqué pour ceux de la fri-

cassée de poulet à la chevalière, mais sans laisser le moignon, vous en ôtez les filets mignons; parez les uns et les autres avec toute la dextérité possible; ayez un plat à sauter qui contienne juste les quatorze gros filets; beurrez-le bien du meilleur beurre, et couchez-y les filets en leur donnant la forme d'un arc, en ayant soin de poser sur le beurre la partie qui était adhérente à la peau; puis faites fondre une demi-livre du même beurre et couvrez-en les filets; puis un rond de papier; décorez les quatorze filets mignons; après les avoir placés également dans un plat à sauter fortement beurré, donnez-leur la même forme en observant que si vous avez couché les gros filets de gauche à droite il faut coucher les petits de droite à gauche; couvrez-les de légères bardes de lard frais; ensuite vous enlevez les cuisses pour vous en servir comme je l'indiquerai plus loin; puis faites un consommé des débris pour travailler la sauce du suprême avec la moitié et faites de la glace avec l'autre moitié, en ayant soin d'enlever de ces débris toutes les parties atteintes par l'amer; ayez une livre et demie de truffes épluchées et coupées en ronds de la largeur et de l'épaisseur d'une pièce de deux francs; faites-les cuire dans une petite mirepoix mouillée d'un peu de consommé des débris et de vin de Madère; donnez-leur dix minutes de cuisson sans presque d'ébullition; égouttez-les; passez et dégraissez-en le fond; faites-le réduire à demi-glace, et en y ajoutant un petit morceau de glace de volaille et un peu de beurre; jetez les truffes de-

dans pour les tenir chaudes au bain-marie; au moment de servir, sautez les gros filets sur un fourneau doux, et retournez-les aussitôt qu'ils seront raidis d'un côté; retirez le beurre, mais laissez le peu d'essence que les filets auront rendue; ajoutez quelques cuillerées à dégraisser de suprême, un peu de glace de volaille et deux onces d'excellent beurre; remuez bien le plat à sauter sur le même fourneau, afin que chaque filet s'imprègne de la sauce, surtout sans bouillir, et dressez; garnissez le dessus des filets mignons, que vous aurez fait cuire sur de la cendre rouge avec de la braise sur le couvercle, ou mieux à la bouche du four; remplissez le puits de truffes, et saucez du suprême.

Observation.

Carême, à son article du Suprême, indique deux manières de le faire : la première avec de l'allemande, la seconde avec du velouté réduit; et il cite à cette occasion deux autorités culinaires, feu MM. Lasne et Laguipière. Il adopte la manière de ce dernier; moi celle du premier, et voici ma raison : l'allemande convient parfaitement pour toutes les garnitures à blanc, toulouse, financière, sauce à l'anglaise, quenelles pour vol-au-vent, mais elle ne donne jamais à notre entrée le cachet du suprême, sauce qui a été inventée pour elle, et dont elle a pris le nom; et c'est ainsi que je l'ai vu faire et fait à la bouche du prince de Talleyrand, et dans tous les dîners à la tête desquels je me suis trouvé depuis.

Le choix de ces deux sauces restera aux praticiens et aux jeunes gens qui liront cet ouvrage; mais une grande partie des gourmets ont toujours été pour le suprême sans être lié par l'œuf.

Observation. — Les cuisses des poulets peuvent s'utiliser soit en petites galantines (voir le Cuisinier parisien, Traité du froid) soit en petits cannetons (voir le même chapitre et plus loin), ou soit en les préparant suivant les descriptions données pour les poulets dépecés.

FILETS DE POULETS A L'ÉCARLATE.

Après avoir préparé douze filets de poulets comme il est indiqué à l'article précédent (Suprême), vous couperez quatorze morceaux de langue à l'écarlate bien rouge, que vous mettrez à chauffer dans du consommé de volaille, après les avoir fait dessaler; au moment de servir, dressez un filet du poulet, un morceau de langue, et ainsi de suite; couronnez de filets mignons, que vous aurez décorés de la partie la plus rouge de la langue à l'écarlate; garnissez le puits d'un ragoût de truffes, de rognons de coqs et de deux maniveaux de champignons les plus petits possible et tournés : saucez.

FILETS DE POULETS AUX PETITS POIS.

Préparez les filets comme ceux qui sont décrits au Suprême, décorez les filets mignons de langue à l'écarlate; ayez un litre de pois de primeur, faites-les blanchir comme les petits pois à l'anglaise; puis

sautez-les dans un peu de beurre fin, une demi-cuillerée à café de sucre en poudre, une cuillerée à bouche de suprême; emplissez-en le puits de l'entrée, et servez après avoir saucé les filets de sauce suprême.

Cette entrée est parfaite dans le printemps; elle plaît au palais par la fraîcheur et la nouveauté des petits pois : on peut aussi remplacer les pois par des pointes d'asperges vertes ou par une macédoine.

FILETS DE POULETS A LA TOULOUSE.

Préparez quatorze filets de poulets, ainsi que les quatorze filets mignons, comme il est indiqué au premier article; dressez-les de même, et garnissez le puits de l'entrée d'un ragoût à la Toulouse composé ainsi : un foie gras en escalopes, truffes, rognons de coqs, champignons et quelques petites crêtes très-blanches; saucez du suprême.

SUPRÊME DE FILETS DE POULETS AUX CONCOMBRES.

Préparez les gros et les petits filets comme ceux à l'écarlate; ayez deux beaux concombres, séparez-les chacun en quatre parties; enlevez la peau et les pepins; parez chacun de ces morceaux de manière à leur laisser trois lignes d'épaisseur; puis, avec un emporte-pièce de la largeur d'une pièce de deux francs, levez-en une garniture que vous ferez blanchir dans une eau légèrement salée; égouttez-les; faites fondre gros comme un œuf de beurre et de glace de volaille, et sautez-les dedans pour les faire mijoter;

dix minutes avant le service, au moment de faire partir l'entrée, égouttez-les dans une passoire; remettez-les dans la casserole avec une cuillerée à dégraisser de suprême, et garnissez le puits.

Observation.

Je préfère ce procédé à celui de passer les concombres au beurre : de cette manière ils conservent moins d'eau, se maintiennent plus entiers, et ne se trouvent pas colorés, ce qui est essentiel pour le suprême.

FILETS DE POULETS A LA MARÉCHALE.

Après avoir levé quatorze filets de poulets suivant la règle, et avoir enlevé les filets mignons, que vous parez et mettez mariner avec sel, poivre, quelques branches de persil et un jus de citron, préparez des fines herbes avec persil haché, champignons, truffes hachées, une échalote hachée très-finement et bien blanchie; passez au beurre ces fines herbes, en y ajoutant gros comme une noix de glace de volaille, et un peu de muscade râpée; versez sur une assiette, et laissez refroidir pour en garnir les filets de poulets au milieu, en leur faisant une légère incision dans la partie où se trouvait le filet mignon; puis trempez-les dans l'œuf battu; panez-les, et arrosez-les de beurre clarifié pour les paner de nouveau; un quart d'heure avant de servir, faites-les griller sur une feuille de papier huilée; garnissez le puits de truffes ou d'une toulouse; couronnez de fi-

lets mignons, que vous aurez fait frire dans une pâte légère, et saucez, sans masquer, d'une espagnole demi-glace.

FILETS DE POULETS A LA VALENÇAY.

Apprêtez les filets comme les précédents; hachez trois truffes pas très-fin; passez-les au beurre avec un peu de glace de volaille; lorsqu'elles seront refroidies, garnissez-en les filets comme les précédents; trempez-les dans du suprême réduit; panez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et faites frire dans du beurre clarifié, seulement l'instant qu'ils prennent couleur; garnissez de truffes comme pour le suprême; décorez aussi de même les filets mignons pour en couronner l'entrée, et saucez, sans masquer, d'un suprême léger.

FILETS DE POULETS A LA ROYALE.

Piquez jusqu'à la moitié sept gros filets de poulets ainsi que les sept petits; puis placez dans un plat à sauter beurré les sept autres gros filets en formant l'arc, et les sept petits de même, dans un autre plat à sauter; décorez-les tous de truffes, et couvrez-les de bardes de lard frais; marquez également dans deux plats à sauter les autres filets piqués, et couvrez de légères bardes la partie non piquée; un quart d'heure avant de servir, faites cuire au four en glaçant de suite, afin qu'ils se glacent en cuisant; mettez ceux qui sont décorés, que vous aurez mouillés d'une cuillerée à dégraisser de con-

sommé, cuire aussi au four; dressez un piqué, un décoré; garnissez le puits de truffes; couronnez des filets mignons, et saucez, sans masquer, d'un suprême léger.

FILETS DE POULETS PIQUÉS A LA CHICORÉE.

Levez et parez quatorze filets de poulet, sans enlever les filets mignons; piquez-les correctement jusqu'à moitié; marquez-les dans un plat à sauter comme les filets à la royale; couvrez aussi de bardes de lard la partie non piquée; cuisez, et glacez de même; dressez, et mettez pour garniture de la chicorée (voyez article des Ragoûts, quatrième partie); saucez d'une espagnole demi-glace.

Pour ne pas me répéter, je dirai que l'on peut remplacer la chicorée par des petits pois, des concombres, des pointes d'asperges, une macédoine ou même une toulouse.

GRENADES DE FILETS DE POULETS.

Ayez une farce à quenelles de volaille, pas très-fine; emplissez-en un moule d'entrée uni et à puits; faites prendre au bain-marie, et mettez refroidir ensuite; démontez, et parez le pain de manière à le réduire d'un tiers, en ayant soin d'arrondir le dessus et de ne lui laisser qu'un pouce d'épaisseur; placez-le sur un plafond; ayez quatorze filets de poulets piqués entièrement, et dont les filets mignons auront été retirés et décorés comme pour le suprême; masquez légèrement le pain de volaille de

farce crue, que vous aurez conservée ; posez dessus, mais en les inclinant, les filets de poulets, la partie la plus large appuyée sur la crête du pain de farce; couvrez entièrement les filets de bardes de lard; entourez d'un double papier beurré, et ficelez; couvrez d'un double rond de papier, en ayant soin de ne pas boucher le puits du pain de volaille; mettez trois quarts d'heure au four; assurez-vous si le pain de volaille est atteint ; lorsque vous en serez certain, débattez et glacez la grenade; posez-la sur le plat; garnissez d'une toulouse; groupez dessus les filets mignons préparés et cuits comme les précédents, et saucez le puits de la grenade d'une financière légère.

BIGARRURES DE CUISSES DE POULETS.

Désossez et ôtez les nerfs de quatorze cuisses de poulets, sans les ouvrir; garnissez-les chacune d'une cuillerée de farce de volaille; fourrez à l'endroit de la patte le bout palmé de cette même patte ; bridez-les cuisses de manière à leur donner la forme d'un petit jambon, et cloutez-les de truffes; faites-les raidir dans un peu de beurre et de citron, et mettez-les légèrement en presse; lorsqu'elles seront refroidies, déficelez, et parez-les; marquez-les dans une casserole, lard dessus et dessous, et mouillez d'une mirepoix; trois quarts d'heure de cuisson ; au moment de servir, égouttez; mettez au milieu du plat un peu de garniture à la financière peu saucée ; dressez

les cuisses presque droites, la patte en haut; entre chaque cuisse, un filet mignon piqué, le reste de la garniture, et dessus un beau ris de veau piqué; saucez d'une sauce financière.

PAUPIETTES DE CUISSES DE POULETS.

Désossez des cuisses de poulet comme les précédentes; enlevez-en tous les muscles avec soin; ouvrez-les sur la longueur; parez-les de manière à en faire des bandelettes de cinq pouces de long sur deux de haut; masquez la chair de chaque cuisse d'une cuillerée à bouche de farce de volaille, à laquelle vous aurez incorporé des fines herbes passées; roulez la paupiette sur elle-même pour en former un petit baril; entourez de lard et ficelez; marquez dans une casserole; mouillez d'une mirepoix au vin de Madère; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; dressez et mettez au milieu une garniture à la financière, et saucez de cette sauce.

COTELETTES DE CUISSES DE POULETS A LA PÉRIGUEUX.

Préparez des cuisses de poulets comme il est indiqué pour les bigarrures, mais mettez un petit os blanc à la place de la patte; ayez des truffes à moitié hachées; passez dans un peu de beurre et de glace, un peu de muscade; garnissez-en chaque cuisse; bridez-les de manière à leur donner la forme d'une côtelette; faites-les revenir dans le beurre et mettez-les en presse; lorsqu'elles seront refroidies, enlevez la ficelle, parez-les légèrement, et panez-les comme

des côtelettes de mouton ; faites griller d'une belle couleur, dressez en couronne et mettez dessous une sauce Périgueux.

COULIS OU PURÉE DE VOLAILLE A LA REINE.

Faites rôtir trois beaux poulets gras à blanc et comme pour entrée ; lorsqu'ils seront refroidis, enlevez-en toutes les chairs ; faites-les hacher et piler parfaitement ; ajoutez-y alors deux onces d'excellent beurre ; ayez toute prête, réduite et finie d'un morceau de glace de volaille, une béchamel grasse ; jetez-y les chairs et remuez sans faire bouillir ; passez à l'étamine et tenez chaud au bain-marie, surtout sans que l'eau soit en ébullition. Au moment de servir, ayez douze œufs frais pochés, douze filets mignons décorés, égouttez les œufs ; mettez la moitié de la purée sur le plat, les œufs autour entre chacun, un filet mignon à cheval, le reste de la purée et masquez-la de béchamel.

Observation.

Cette purée sert également à garnir une casserole au riz, des petites cassolettes, des timbales de nouilles et des petites bouchées.

SOUFFLÉ DE VOLAILLE.

Préparez une purée de volaille comme la précédente, mais en la tenant un peu plus claire ; au moment de mettre le soufflé au four, faites-le chauffer sans ébullition : ajoutez-y six jaunes d'œufs, faites

fouetter les blancs, mêlez-les parfaitement à l'appareil, versez dans une casserole d'argent et mettez une demi-heure au four. On peut mettre avec avantage ce soufflé dans de petites caisses; alors il ne faudrait que vingt minutes de cuisson.

SALPICON DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Préparez et mettez cuire deux poulets comme pour la purée de volaille; enlevez-en toutes les chairs, lorsqu'ils seront refroidis, et coupez en dés comme pour une brunoise; deux maniveaux de champignons coupés de même, et une demi-livre de truffes coupées aussi en dés et sautées dans du beurre et un peu de glace; au moment de servir ayez une vingtaine de croquettes de volaille, préparées et frites suivant la règle; liez votre salpicon avec du suprême, versez-en la moitié dans le plat; entourez de croquettes; remettez dans ce qui vous restera de salpicon, un peu de suprême; couvrez en la première partie et servez sans masquer.

Observation.

Ce salpicon se sert plus souvent encore à l'instar de la purée de volaille, comme garnitures pour les entrées citées à cet article.

MONGLAS DE POULETS.

Ayez deux poulets préparés comme les précédents, coupez les chairs en bâtonnets de huit lignes de long sur deux de large; coupez ainsi deux maniveaux de

champignons et une demi-livre de truffes, que vous sauterez dans du beurre et de la glace; tenez chaud cette monglas au bain-marie; liez de béchamel; au moment de servir, dressez sur le plat; entourez de petites truffes en boules; masquez de la sauce Béchamel et glacez les truffes.

Observation.

Je sais bien que ces entrées se servent plutôt comme garniture, que de la manière dont je viens de les décrire; mais lorsque l'on n'est pas à Paris et que l'on a plusieurs dîners de suite, il faut trouver des ressources pour avoir des entrées qui viennent remplir les vides que laisse le manque de provisions.

ÉMINCÉ DE POULETS A LA CHICORÉE.

Émincez deux poulets comme pour escalopes, mais sans les parer; tenez-les chaudement au bain-marie; ayez toute prête de la chicorée à la Béchamel (*voyez* à l'entremets Chicorée à la Béchamel). Au moment de servir, mêlez-en une partie à l'émincé de poulets; dressez dans le plat; entourez de croquettes de volaille comme pour le salpicon; allégissez la chicorée de quelques cuillerées de béchamel et masquez l'émincé.

Observation.

On peut remplacer la chicorée par un émincé de concombres.

BLANQUETTE DE POULETS AUX TRUFFES.

Levez et sautez les filets de cinq poulets gras, et coupez-les en blanquette; ajoutez-y une demi-livre de truffes parées de même; décorez les dix filets mignons; ayez dix truffes tournées de la grosseur d'une noix; au moment de servir, finissez la blanquette, que vous saucez tenue chaudement au bain-marie, avec de la béchamel grasse; garnissez le tour de l'entrée des truffes tournées, et placez entre chacune les filets mignons cuits sur un chevalet; masquez la blanquette.

Observation.

On peut au choix remplacer la béchamel par du suprême.

FOIES GRAS DE POULARDES EN PETITES CUISSES.

Après avoir fait blanchir et avoir rafraîchi douze foies gras bien dégorgés, vous les mettez dans une casserole foncée de lard, et les recouvrez de même; mouillez d'une excellente mirepoix en y ajoutant un demi-verre de vin de Madère, que les foies ne fassent que baigner juste; donnez vingt minutes de cuisson; égouttez-les sur un plat, et recouvrez-les de lard, afin qu'ils ne noircissent pas; dégraissez le fond; faites-le réduire à demi-glace; ajoutez une petite cuillerée à pot de financière; faites réduire serré; passez à l'étamine dans une petite terrine; parez les foies gras, et, avec ces parures, faites une farce fine

suivant la règle ; lorsqu'elle sera passée au tamis, mettez-la dans une terrine ; mêlez-y à cru un quart de truffes hachées, et ensuite la sauce ; ayez quinze petites caisses d'entrée, huilées à l'intérieur et séchées à l'étuve ; garnissez l'intérieur de farce fine, et mettez au milieu un morceau de foie gras ; vous aurez divisé les douze de manière qu'ils donnent quinze morceaux, et ménagez trois lignes de bord à la caisse ; mettez-les l'une contre l'autre sur un plafond ; entourez-les d'une bande de papier beurré, et ficelez ; couvrez chaque caisse d'une petite barde de lard, et mettez sur le tout un rond de papier beurré ; mettez au four une demi-heure ; retirez au moment du service ; déballez ; enlevez le lard ; mettez sur chaque caisse un rond de truffe cuite, et saucez d'une financière ; dressez et servez.

FOIES GRAS DE POULARDES EN PAPILLOTES.

Faites dégorger et blanchir douze beaux foies gras de poulardes ; lorsqu'ils seront rafraîchis, cloutez-les de truffes ; passez au beurre de fines herbes assorties et bien hachées, c'est-à-dire de persil, de champignons et de truffes ; ajoutez-y une petite cuillerée à pot de financière ; faites réduire et couvrez-en les foies crus ; lorsqu'ils seront refroidis, formez-en des papillotes comme il est indiqué pour les côtelettes de veau (voir cet article) et faites griller de même.

PETITES CAISSES DE FOIES GRAS, DEMI-SOUFFLÉ.

Préparez les foies et garnissez les caisses comme les précédentes; mais laissez quatre lignes de bord et réservez un peu de farce fine, que vous allégirez de quelques cuillerées de financière; prenez trois blancs d'œufs que vous mêlerez à cette farce, et vous marquerez chaque caisse de cet appareil; mettez au four doux sur un plafond sans être ni couvertes ni entourées de papier et à un pouce de distance les unes des autres; une demi-heure de cuisson et servez sans saucer.

COQUILLES DE FOIES GRAS.

Émincez huits foies gras cuits comme les foies en caisse, deux maniveaux de champignons tournés et un quart de truffes; tenez chaudement au bain-marie; ayez de la mie de pain passée au beurre clarifié d'une belle couleur, égouttée sur un linge blanc et séchée à l'étuve; au moment de servir, mettez dans un plat à sauter quatre cuillerées à dégraisser d'allemande, deux onces de beurre fin, un demi-jus de citron; sautez dedans l'émincé; garnissez-en douze coquilles; masquez chacune d'un peu de sauce allemande; saupoudrez de la mie de pain, et servez.

Observation.

Les coquilles de volaille se font de même.

ATTEREAUX DE FOIES GRAS.

Faites cuire douze foies de poulardes comme il est décrit pour les foies en caisse; lorsqu'ils seront

refroidis, coupez-les en carrés d'un pouce de large sur dix lignes de haut; coupez de même une vingtaine de champignons, un quarteron de truffes cuites; placez sur deux plats de terre les foies, sur l'un les champignons et les truffes sur l'autre; dégraissez et faites réduire le fond des foies; ajoutez-y une cuillerée à pot de velouté, et à sa réduction liez de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans une petite terrine pour en masquer tous les carrés; lorsque la sauce sera refroidie, embrochez dans des attelets d'argent alternativement, foies gras, truffes et champignons; donnez-leur quatre pouces de longueur; parez-les légèrement, et recouvrez de la sauce froide; panez suivant la règle; faites frire de belle couleur; dressez et saucez d'une demi-glace.

Observation.

Les attereaux de blancs de volaille s'apprêtent de cette manière.

PAIN DE FOIES GRAS A LA FINANCIÈRE.

Ayez quatre beaux foies gras de Strasbourg dégorgés pendant deux heures seulement à l'eau tiède, et blanchis pendant cinq minutes pour durcir l'épiderme; rafraîchissez, et ensuite cloutez-les de gros clous de truffes; ayez préparée de la pâte à farcir comme pour une tourte d'entrée; faites deux abaisses sur la première; placez des bardes de lard et les foies gras; recouvrez-les de lard et dessus une matignon dans laquelle vous aurez mis les parures de

truffes; recouvrez de la seconde abaisse pour former la tourte en la ridelant avec la première; mettez une heure au four; vous aurez préparée une croustade carrée, mais pleine; passez-la à l'huile, bien séchée et d'une couleur légère; ensuite videz-la en lui laissant quatre lignes d'épaisseur de chaque côté; remettez-la dans l'huile pour sécher l'intérieur, on conçoit qu'en la vidant d'avance elle se déformerait dans l'huile; au moment de servir, collez-la sur le plat avec un peu de repère; ouvrez la tourte; égouttez les foies, et dressez-les debout sur les quatre parties carrées de la croustade en les maintenant avec de petits attelets d'argent piqués dans la croustade; à chacun de ses angles, mettez une quenelle ovale et décorée; sur le haut de chaque foie un filet mignon formant la volute et décoré, une garniture à la financière dans la croustade et quatre très-petits ris de veau piqués entre chaque filet mignon, et dont la moitié portera sur la croustade; saucez d'une financière.

PAIN DE FOIES GRAS A LA ROYALE.

Prenez trois foies gras dégorgés et blanchis; faites entrer dans l'intérieur, à l'aide d'une pointe de couteau, plusieurs lames épaisses de truffes, et mettez-les cuire comme les précédentes; laissez refroidir; puis parez-les, et divisez-les en morceaux carrés de deux pouces de long sur huit lignes de haut; faites une farce fine des parures, que vous finirez d'une espagnole au vin de Madère très-réduite; ayez un

moule d'entrée uni et à puits bien beurré et entouré de légères bardes de lard; marquez tout l'intérieur d'une partie de la sauce; puis placez droit les morceaux de foie gras en les serrant les uns contre les autres, et remplissez le moule du reste de la farce; une heure et demie avant de servir, mettez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante, une serviette pliée en quatre sous le moule; posez la casserole sur des cendres rouges, un papier beurré sur le pain de foie, et un couvercle avec feu dessus ; prenez garde, surtout, que l'eau n'arrive à l'ébullition ; dix minutes avant de servir, ôtez le moule de l'eau, et renversez-le sur un couvercle, et posez-le sur un plat de terre, afin qu'ainsi maintenu le beurre qui pourrait rester dedans s'égoutte ; au moment de servir, faites-le glisser, toujours maintenu par le couvercle, sur un plat d'argent ; enlevez le moule et le lard ; garnissez le puits de truffes escalopées et sautées, et couronnez la crête de douze petits ris d'agneau piqués ; saucez d'une espagnole au madère.

QUENELLES DE POULETS AU CONSOMMÉ.

Prenez la mie d'un pain à potage ; lavez-la dans une terrine d'eau fraîche en la pressant plusieurs fois; mettez-la dans un linge blanc pour en extraire toute l'eau; cette méthode de laver la mie de pain lui ôte tout le goût de levain qu'elle apporte presque toujours dans le bouillon; mettez cette mie de

pain dans une casserole avec quatre cuillerées à dégraisser de consommé; couvrez, et mettez sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle forme pâte; alors mettez sur un fourneau plus vif pour la dessécher en la remuant, à l'aide de la spatule, jusqu'à ce qu'elle se détache parfaitement de la casserole; alors versez-la sur une assiette; masquez-la de beurre et d'un rond de papier; levez les filets de trois beaux poulets en chair; enlevez-en l'épiderme et les nerfs; faites piler et passer au tamis à quenelles; mettez à part; faites piler et passer de même une tétine cuite; mettez sur un plat de terre la chair de poulet, un quart de tétine de moins que la chair, et un tiers de panade de moins que la chair; mettez dans un mortier la panade et la tétine; pilez parfaitement; ajoutez-y la chair de poulet, et pilez jusqu'à ce que l'amalgame soit achevé; assaisonnez d'un peu de sel; ajoutez quatre jaunes d'œufs, l'un après l'autre, en pilant toujours, puis un œuf entier; pilez le tout encore dix minutes; ajoutez-y quatre cuillerées à bouche d'allemande réduite et froide finie d'un peu de glace de volaille; broyez encore pendant dix minutes; alors formez une petite quenelle, et jetez-la dans un peu de bouillon en ébullition, mais retirez de suite au coin du fourneau pour que l'ébullition s'arrête; au bout de dix minutes retirez la quenelle; partagez-la en deux pour vous assurer de sa délicatesse; si vous la trouviez trop ferme, ajoutez une ou deux cuillerées de sauce; puis relevez la farce dans une terrine, et

mettez-la au frais et à la glace, si la chaleur était forte.

Vous mettrez les cuisses et les débris de volaille, excepté les foies et les gésiers, dans une casserole; mouillez juste d'excellent consommé; faites écumer; ajoutez deux oignons, dont un piqué d'un clou de girofle, une carotte émincée, et un bouquet garni; faites cuire à feu très-doux; au bout de trois quarts d'heure, passez; dégraissez le consommé; clarifiez, et passez à la serviette; il doit avoir la couleur d'une belle topaze; c'est ce consommé qui servira à mettre sous les quenelles; une heure et demie avant de servir, beurrez fortement un plat à sauter qui puisse contenir de quatorze à seize quenelles; prenez deux cuillers à bouche; mettez-en une dans un bain-marie avec de l'eau bouillante; puis avec l'autre cuiller prenez de la farce à quenelles, que vous lisserez avec la lame d'un couteau trempée souvent dans l'eau chaude; puis enlevez-la de la cuiller en passant dessous celle qui est dans l'eau chaude, et couchez-la dans le plat à sauter sans la déformer; vingt minutes avant de servir, ayez du bouillon en ébullition, que vous verserez sur les quenelles en prenant la précaution de ne pas les effleurer; couvrez le plat à sauter, et mettez-le au coin du fourneau pour éviter l'ébullition. Aussitôt que vous les sentirez fermes sous le doigt, et qu'elles seront remontées sur le bouillon, égouttez-les sur un linge blanc; placez-les dans une casserole d'argent, et versez dessus le consommé bouillant.

Observation.

Dans nos départements, et même à l'étranger, on ne trouve pas toujours du pain blanc dont la pâte soit délicate comme celle de nos pains à potage; c'est cette délicatesse qui donne le moelleux aux quenelles; on peut avec succès, je dirai même avec avantage, remplacer le pain par du riz, et voici la manière d'opérer : lavez un quarteron de riz, ne le faites pas blanchir pour ne pas en ôter la partie glutineuse; mouillez-le de trois fois son volume d'excellent consommé; faites partir; mettez sur la cendre rouge, avec feu dessus; remuez au bout de dix minutes; au bout de dix autres minutes, il doit être allongé et cuit; passez-le alors au tamis à quenelles sans le rendre coriace, et employez-le au lieu de panade.

BOUDINS DE POULETS A LA SOUBISE.

Pour cette entrée il est nécessaire de tenir la farce un peu plus ferme que la précédente, et d'y incorporer deux cuillerées à dégraisser de purée Soubise au lieu de sauce; formez quatorze quenelles, que vous coucherez sur une table saupoudrée de farine; roulez-les de trois pouces de long; puis avec le plat du couteau donnez-leur la forme d'un carré long, puis d'un coup de couteau séparez chaque carré en deux morceaux; posez sur un d'eux un petit salpicon fait ainsi : langue à l'écarlate, champignons, truffes en très-petits dés; faites fondre un peu de glace; jetez-y le salpicon, et mettez-le sur un plat de terre en

l'étalant avec la lame du couteau, et formez un carré long lorsqu'il sera refroidi; coupez-le en bandelettes pour en garnir chaque moitié des boudins; puis recouvrez-les de l'autre moitié en les refermant hermétiquement à l'aide du couteau; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré, et pochez comme les quenelles, sans cependant les cuire entièrement; égouttez-les, et laissez-les refroidir; parez-les alors, qu'ils forment le carré long; panez deux fois à l'œuf; faites frire de belle couleur; dressez, et mettez au milieu une purée Soubise.

CÔTELETTES DE QUENELLES A LA PÉRIGUEUX.

Prenez de la farce de poulets comme pour les quenelles au consommé; couchez-les comme les précédentes, et donnez-leur la forme de côtelettes; partagez-les en deux et garnissez chaque moitié de truffes en dés, préparées comme le salpicon précédent; refermez les deux parties; placez dans un plat à sauter beurré pour faire pocher; égouttez; dressez; garnissez le puits d'un ragoût à la financière, et saucez d'une périgueux.

BOUDINS DE POULETS A LA RICHELIEU.

Préparez la farce comme pour les quenelles au consommé, mais tenez-la un peu plus ferme; formez des carrés longs comme pour les boudins à la Soubise; garnissez-en une moitié d'une purée de truffes très-serrée et refroidie; recouvrez; fermez parfaitement; placez dans le plat à sauter; décorez

le haut de chaque boudin d'une palmette en truffes; recouvrez de légères bardes de lard; pochez en versant dessus, avec précaution, du bouillon en ébullition; égouttez; dressez; garnissez le puits d'un ragoût de truffes, et saucez d'une sauce madère.

BOUDINS DE POULETS A LA JUNOT.

Préparez cette farce comme celle des boudins à la Soubise, mais remplacez la soubise par de la purée de champignons; donnez la même forme à vos boudins; faites-les pocher; laissez refroidir; parez-les; panez-les, une fois à l'œuf, une seconde fois au beurre clarifié; faites griller de belle couleur, en garnissant le gril de papier huilé; dressez, et mettez dans le puits une macédoine de légumes; saucez le fond d'une béchamel grasse très-légère.

BOUDINS DE POULETS A LA VILLEROI (SAUCE TOMATE).

Préparez la farce comme la précédente; donnez aux boudins une forme oblongue; séparez-les en deux, et garnissez l'intérieur d'une d'Uxelle très-réduite; refermez, et faites pocher comme les précités; parez, et masquez d'une allemande réduite et travaillée à l'essence de champignons; les boudins étant froids, panez comme il est indiqué à la fricassée de poulets à la Villeroi; faites frire de belle couleur; saucez d'une tomate légère.

TIMBALLE DE VOLAILLE A LA PARISIENNE.

Préparez de la farce de poulets comme il est indi-

qué pour celles des quenelles de poulets au consommé, mais tenez-la plus ferme en ne mettant qu'un tiers de la sauce indiquée ; ayez un moule d'entrée uni et plein, parfaitement beurré; décorez le fond d'une belle rosace de truffes cuites; garnissez le tour du moule d'une décoration, mais à un pouce du fond seulement; faites un rond de papier de quatre lignes moins large que le fond du moule; beurrez-le grassement, et garnissez-le d'un demi-pouce de farce que vous lisserez au couteau ; placez ce papier sur un petit plafond, l'ouverture du moule dessus; prenez le plafond sur le plat de main droite, la gauche appuyée sur le fond du moule, et renversez vivement le plafond sur le moule, pour que la farce collée sur le papier couvre la décoration avec précision; appuyez légèrement sur le papier pour faire sortir l'air qui pourrait se trouver entre le fond du moule et la farce; mettez dans un bain-marie de l'eau chaude, passez-la sur le papier beurré afin que la chaleur de l'eau fasse fondre le beurre pour pouvoir enlever le papier; ensuite ayez deux bandes de papier beurré de la hauteur du moule, et que chacune en fasse le demi-tour; garnissez-les du même volume de farce; appliquez-les sur les parois du moule, et enlevez-les de la même manière que le papier du fond; lissez la farce, qu'elle ne forme aucune cavité; garnissez l'intérieur d'un ragoût financière à blanc, ou d'une blanquette de volaille aux truffes, à un demi-pouce du bord, et recouvrez de farce; faites prendre au bain-marie pendant deux

heures; renversez sur le plat, et saucez d'un suprême léger sans masquer.

Observation.

J'ai reconnu que le riz substitué à la panade donnait plus de force à cette farce.

DU PIGEON.

Le pigeon de volière est le seul que nous employions à Paris; la chair est plus blanche et plus tendre que celle des autres espèces; il s'engraisse aussi plus facilement que le pigeon bizet; et comme on peut le choisir aussi jeune que l'on veut, il a l'avantage d'être toujours plus succulent.

Sommaire.

PIGEONS A L'ESPAGNOLE.

Habillez cinq pigeons suivant la règle; couvrez-les de légères bardes de lard; embrochez-les sur un attelet; posez-les sur deux feuilles de papier huilé, une matignon dessus, et dessous, enveloppez de pa-

pier; ficelez; mettez sur broche, et donnez trois quarts d'heure de cuisson. Au moment de servir, déballez et débridez les pigeons; dressez sur le plat l'estomac en dehors; garnissez le puits d'un ragoût de crêtes et de champignons, et saucez d'une espagnole réduite.

PIGEONS POÊLÉS SAUCE TOMATE.

Préparez cinq pigeons comme les précédents; couvrez l'estomac d'une matignon à sec, dessus une barde de lard; marquez dans une casserole, et mouillez d'une mirepoix, à laquelle vous ajouterez un demi-verre de bon vin blanc; donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; dressez; passez le fond; dégraissez; clarifiez-le, et faites réduire pour mettre sous les pigeons, et envoyez la sauce tomate dans une saucière.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE.

Après avoir habillé six pigeons suivant la règle, retroussez les pattes en dedans, puis partagez-les en deux; aplatissez légèrement chaque moitié avec la batte, et faites-les roidir dans du beurre sur un fourneau doux, puis mettez-les en presse sur un plafond, couvercle et poids dessus; lorsqu'ils seront refroidis, parez-les en leur donnant une forme ovale; mais parez plutôt la partie du dos que celle de l'estomac; trempez dans le beurre; panez; faites griller de belle couleur; dressez en couronne, et saucez d'une poivrade, à laquelle vous aurez ajouté

deux échalotes hachées et blanchies, et une forte pincée de persil également blanchi et haché.

PIGEONS EN COMPOTE.

Après avoir habillé et flambé cinq pigeons, marquez-les comme les pigeons poêlés; ayez une demi-livre de petit lard bien dessalé et très-blanchi, coupé en gros dés, et que vous ferez cuissonner avec les pigeons pendant une heure; travaillez deux cuillerées à pot d'espagnole avec un verre de bon vin blanc; passez au beurre une trentaine de petits oignons blancs, mouillez-les d'un peu de consommé, et qu'en cuisant ils tombent en glace; faites réduire l'espagnole au point que vous puissiez en masquer; égouttez les pigeons et le lard; dressez-les sur le plat, l'estomac devant; garnissez chaque intervalle de dés de lard; dégraissez les petits oignons, ajoutez-y deux maniveaux de champignons tournés et cuits; deux cuillerées d'espagnole; garnissez-en le puits des pigeons, et masquez du reste de l'espagnole.

COMPOTE DE PIGEONS PLUS SIMPLE.

Ayez une demi-livre de petit lard dessalé et coupé en gros dés; passez-le au beurre, et faites prendre en même temps dans ce beurre couleur aux pigeons; lorsqu'ils seront bien colorés, retirez-les; ajoutez au lard deux cuillerées à bouche de farine, que vous laisserez légèrement roussir; mouillez d'une cuillerée à pot de bouillon, un verre de vin blanc, un bou-

quet de persil garni de thym, laurier, basilic, un oignon piqué de deux clous de girofle, peu de sel, une pincée de poivre; au bout d'une demi-heure, ôtez le bouquet et l'oignon et mettez les pigeons; étouffez, de manière que la sauce réduise au fur et à mesure de leur cuisson pendant trois quarts d'heure, et qu'il ne reste que ce qu'il faut pour saucer; passez au beurre d'une belle couleur jaune une trentaine de petits oignons, ajoutez-y deux maniveaux de champignons lavés et épluchés; mouillez de deux cuillerées à dégraisser de la sauce, pour les cuire; dressez; dégraissez la sauce; jetez-y les oignons et les champignons, et masquez les pigeons.

PIGEONS AUX PETITS POIS.

Prenez cinq pigeons tout habillés; marquez-les dans une casserole foncée de beurre, un bouquet garni comme ci-dessus, un oignon piqué de deux clous de girofle; couvrez l'estomac des pigeons de légères bardes de lard, et faites-les cuire à l'estouffade, sans que le beurre puisse frire, que les pigeons tombent à demi-glace; auparavant vous aurez passé une demi-livre de lard dessalé dans du beurre; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine; mouillez d'une cuillerée à pot de bouillon, un bouquet garni, une pincée de poivre; lorsque le lard sera cuit aux trois quarts, retirez le bouquet; ajoutez-y un litre et demi de pois fins; gros comme une muscade de sucre; vingt minutes de cuisson; dressez les pigeons; ôtez le beurre qui se trouve sur la demi-glace qu'ils ont

rendue ; jetez-y les pois et le lard, et masquez en les pigeons.

Observation.

Dans un instant pressé on peut cuire les pigeons avec le lard ; lorsque ce dernier sera cuit à moitié, et au bout de vingt minutes, ajoutez les pois : je préfère le premier procédé, parce que les pigeons ont toujours meilleur goût.

PIGEONS GAUTHIER AU BEURRE D'ÉCREVISSE.

Ayez huit pigeons gauthier ou innocents ; flambez-les seulement pour enlever le duvet ; faites fondre une demi-livre de beurre fin ; ajoutez-y le jus de deux citrons, un peu de sel ; sautez les pigeons dans ce beurre, qu'ils en soient entièrement masqués ; tenez le dos au fond de la casserole ; un petit bouquet garni, et couvrez les estomacs de légères bardes de lard frais ; une barde trop épaisse ralentit la cuisson ; mouillez de bouillon, et, aussitôt l'ébullition, placez sur la paillasse, feu dessus, un quart d'heure de cuisson ; égouttez sur un linge blanc ; que chaque pigeon rende le beurre qu'il a pu prendre ; dressez, et saucez d'une sauce au beurre d'écrevisse.

PIGEONS INNOCENTS A LA FINANCIÈRE.

Préparez six pigeons innocents comme les précédents, seulement mouillez d'une mirepoix, au lieu de bouillon, et que l'estomac couvert de bardes de lard

ne baigne pas; donnez le même temps de cuisson; égouttez-les au moment de servir; foncez le milieu du plat d'une partie de ragoût financière peu saucé; dressez les pigeons, les pattes en haut, une écrevisse entre chaque pigeon, un filet mignon de poulet décoré et cuit à cheval sur chaque estomac de pigeon; le reste de la garniture dans le puits; couronnez d'un ris de veau piqué-glacé, saucez de la financière.

PIGEONS INNOCENTS EN CAISSE.

Préparez une farce fine de poulet comme il est indiqué dans les chapitres précédents; lorsqu'elle sera passée au tamis, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser de fines herbes passées au beurre, le quart de vin de Madère; ôtez le bréchet aux pigeons, et garnissez chaque estomac de farce; entourez le pigeon de bardes de lard, que vous assurerez par deux ficelles; marquez-les dans une casserole foncée de beurre, et mouillez seulement d'un verre de vin blanc; donnez au four vingt minutes de cuisson; pendant ce temps, ayez une caisse d'entrée huilée à l'extérieur et entourée d'une bande de papier; masquez l'intérieur du reste de la farce fine; égouttez les pigeons; ayant atteint leur cuisson, enlevez-en le lard; dressez-les dans la caisse; recouvrez d'un double papier beurré, et mettez au four, le temps de faire pocher la farce fine qui garnit la caisse; ayez deux maniveaux de champignons ordinaires, sautés au moment avec du beurre, fines herbes, un jus de citron, sel, poivre; retirez la caisse du four; enlevez

la bande de papier; posez sur le plat d'entrée; garnissez le puits des champignons, et saucez d'une italienne brune.

FILETS DE PIGEONS A LA DAUPHINE.

Levez les filets de sept pigeons, de la même manière qu'il est indiqué pour les filets de poulets; parez-les de même, c'est-à-dire, enlevez l'épiderme qui se trouve sur l'estomac et toutes les parties nerveuses, mais sans ôter les filets mignons; couvrez-les d'une d'Uxelle; panez suivant la méthode, et faites frire dans du beurre clarifié; dressez; garnissez d'une macédoine, et saucez d'une demi-glace. Vous pouvez remplacer la macédoine par des pointes d'asperges.

FILETS DE PIGEONS A LA MARÉCHALE.

Levez et parez quatorze filets de pigeons comme les précédents; ouvrez-les légèrement à droite et à gauche du côté du filet mignon, pour introduire dans cette ouverture des fines herbes passées et refroidies; masquez-les d'une allemande réduite; panez sur la sauce une fois, à l'œuf une seconde, et arrosez de beurre clarifié; faites griller à feu doux sur une feuille de papier huilée; dressez et garnissez le puits d'une toulouse ou de chicorée à l'espagnole.

SAUTÉ DE FILETS DE PIGEONS A LA FINANCIÈRE.

Parez quatorze filets de pigeons comme les précités; marquez-les dans un plat à sauter, comme il est

indiqué pour les filets de poulets; sautez-les de même; finissez-les avec une espagnole travaillée avec l'essence tirée des débris de pigeons; garnissez le puits d'un émincé de truffes et de champignons; saucez du reste de l'espagnole.

FILETS DE PIGEONS A LA POMPADOUR.

Levez et parez quatorze filets de pigeons comme il a été déjà dit; levez les chairs des cuisses, et ôtez-en les nerfs; faites une farce à quenelles, comme celle de poulet, mais tenez-la un peu plus ferme; lorsqu'elle sera terminée, ajoutez-y deux truffes hachées, pas très-fin; masquez de cette farce, le dessus et le dessous des filets de pigeons, en leur donnant la forme et la grosseur des filets de poulets; foncez un plat à sauter de deux lignes de beurre clarifié; lorsqu'il sera refroidi, mettez-y les filets de pigeons recouverts de la farce, et dessus le reste du beurre clarifié et presque froid; au moment de servir, faites sauter sur un feu un peu vif; dressez; garnissez le puits d'une escalope de truffes, et saucez d'une sauce madère.

COTELETTES DE PIGEON EN PAPILLOTES.

Retroussez, les pattes en dedans, six pigeons après les avoir habillés; flambez-les; coupez-les en deux; parez chaque morceau pour en former une côtelette; passez-les au beurre avec un demi-jus de citron; qu'ils atteignent leur cuisson sans prendre couleur, et mettez les en presse; lorsqu'ils seront refroidis,

parez-les de manière que leur volume ne soit pas plus fort qu'une côtelette de veau; passez au beurre des fines herbes; joignez-y une demi-cuillerée à pot de financière; serrez la réduction; masquez avec les côtelettes de pigeon, et procédez comme il est indiqué aux côtelettes de veau en papillote.

COTELETTES DE PIGEON A LA CUSSY.

Préparez en côtelettes six pigeons comme les précédents; marquez-les dans un plat à sauter foncé de beurre, et couvrez-les de fines herbes assorties et passées au beurre; donnez une demi-heure de cuisson, feu dessus et dessous; mais que ni les fines herbes, ni les pigeons n'attachent et ne prennent pas couleur; dégraissez les fines herbes, après avoir dressé les côtelettes de pigeon; ajoutez quatre cuillerées à dégraisser d'allemande légère, un jus de citron, et saucez.

COTELETTES DE PIGEON A LA DE LUYNES.

Après avoir préparé, cuit, et paré six pigeons comme les précédents, masquez-les d'une allemande réduite, à laquelle vous aurez incorporé un maniveau de champignons hachés très-fin et cuits auparavant; passez comme il est indiqué pour la villeroi; faites frire au beurre clarifié d'une belle couleur; dressez; garnissez le puits d'une macédoine ou de pointes d'asperges, ou encore de chicorée, et saucez d'une espagnole demi-glace.

DINDONS ET DINDONNEAUX.

La description des recettes donnée dans la *cinquième partie* me laisse peu d'entrées à décrire; puisque, indépendamment de ces recettes, on pourra avoir recours à celles que j'ai décrites au chapitre des poulardes pour entrées, lorsque mes confrères voudront aussi servir un dindonneau pour entrée.

Sommaire.

Ailerons de dinde au consommé; idem piqués à la chicorée; idem à la d'Uzès; idem en haricot vierge; idem à la Chipolata; idem à la purée de navets. — Abatis de dinde aux navets.

AILERONS DE DINDE AU CONSOMMÉ.

Choisissez quatorze ailerons échaudés et bien blancs; désossez toute la première partie charnue; mettez-les dégorger à l'eau tiède, puis au bout d'une demi-heure faites-les blanchir; rafraîchissez-les; égouttez-les et flambez-les pour faciliter l'enlèvement des tuyaux de plume qui pourraient s'y trouver, et parez-les; puis foncez une casserole de bardes de lard; placez dessus les ailerons, un bouquet de persil, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte coupée en quatre; recouvrez de bardes de lard; mouillez d'un fond de noix de veau ou d'excellent consommé; donnez dans la nouveauté trois quarts d'heure de cuisson, plus tard une heure. Au

moment de servir, égouttez-les sur un linge blanc; dressez dans une casserole d'argent; passez; dégraissez; clarifiez le fond; passez-le pour le verser bouillant sur les ailerons.

On peut garnir le puits des ailerons de riz préparé comme il est indiqué à l'article Poularde, et sans mettre le consommé.

AILERONS DE DINDE PIQUÉS A LA CHICORÉE.

Après avoir désossé, fait blanchir et rafraîchir quatorze ailerons comme les précédents, mettez-les en presse et piquez la partie charnue d'une seconde comme les filets de poulets; foncez un plat à glacer de bardes de lard et de lames de veau; placez dessus les ailerons, et mouillez d'une mirepoix sans faire baigner la piquerie; couvrez d'un double rond de papier beurré; faites partir et cuire; glacez comme il est indiqué à l'article Ris de veau piqués; égouttez au moment de servir; dressez; glacez la piquerie de nouveau; garnissez de chicorée comme il est indiqué à la quatrième partie; puis vous aurez passé et dégraissé et réduit le fond pour mettre dessous les ailerons.

AILERONS DE DINDE A LA D'UZÈS.

Lorsque les ailerons seront désossés et dégorgés, égouttez-les et épongez-les bien, afin qu'il ne reste pas d'eau; emplissez le vide d'une farce de volaille à laquelle vous aurez mêlé deux cuillerées à bouche de truffes hachées; cousez le bout de l'aileron pour

maintenir la farce, et marquez-les comme les ailerons au consommé; une heure de cuisson; égouttez; dressez; mettez dans le puits un ragoût de rognons de coqs et de truffes tournées en olive, et saucez d'un suprême.

AILERONS DE DINDE EN HARICOT VIERGE.

Préparez quatorze ailerons comme ceux au consommé; tournez deux bottes de navets en olives; blanchissez-les et faites-les cuire dans un consommé avec un morceau de sucre; lorsqu'ils auront atteint presque leur cuisson, faites-les tomber à glace sur un feu vif, mais sans qu'ils prennent couleur; au moment de servir, et lorsque les ailerons seront dressés, ajoutez aux navets deux cuillerées à dégraisser d'allemande; garnissez-en le puits et saucez les ailerons du reste de l'allemande. On peut remplacer ces navets à blanc par ceux qui sont indiqués à l'article des canetons; alors on saucerait d'espagnole.

AILERONS DE DINDE A LA CHIPOLATA.

Préparez quatorze ailerons comme ceux à la d'Uzès, mais remplacez la farce à quenelles par une d'Uxelle très-réduite et refroidie; ficelez, marquez et cuisez de même; vous aurez préparé une chipolata comme il est indiqué pour celle des canetons; garnissez-en le puits, et saucez d'une espagnole demi-glace.

AILERONS DE DINDE A LA PURÉE DE NAVETS.

Préparez quatorze ailerons suivant la manière décrite pour ceux au consommé; ayez une purée de navets soit à la crème, soit au blond (voir le chapitre XIV de la quatrième partie) de veau; garnissez-en le puits, et mettez dessous le fond des ailerons réduit.

On peut remplacer ces purées par une de pois verts ou de marrons.

ABATIS DE DINDE AUX NAVETS.

Choisissez deux abatis de poules-dindes jeunes et grasses; échaudez-les et retirez tous les tuyaux de plume qui s'y trouvent attachés; puis flambez-les; essuyez-les; enlevez les yeux des deux têtes que vous partagerez en deux, et divisez les abatis en morceaux proprement coupés; ayez une demi-livre de petit lard entièrement dessalé et coupé en gros dés; passez-les au beurre d'une belle couleur; ajoutez deux cuillerées à bouche de farine, et mêlez-y les abatis; mouillez de bouillon assez pour que la sauce ne soit liée que légèrement; une pincée de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet de persil garni de thym et laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle, la moitié d'une carotte; étouffez sur un fourneau; que la sauce réduise doucement pendant la cuisson; puis ayez deux bottes de bons navets que vous tournerez en forme de grosses gousses d'ail; passez-les au beurre; lorsqu'ils commenceront à prendre cou-

leur; ajoutez-y une demi-cuillerée à bouche de sucre en poudre; qu'ils se colorent d'un beau jaune; mouillez de la sauce des abatis; qu'ils tombent à glace sans attacher; au moment de servir, dégraissez l'abatis; dressez-le; enlevez-en le bouquet, l'oignon et la carotte; réduisez la sauce si elle était trop claire, et passez-la à l'étamine; saucez et masquez des navets.

CANARDS ET CANETONS.

Les meilleurs canetons sont ceux que l'on nomme canetons de Rouen; cependant parmi ceux dits de ferme on en trouve de très-bons, lorsqu'ils sont jeunes, et lorsqu'ils ont été engraissés d'une bonne nourriture.

Sommaire.

CANETONS A LA MATIGNON.

Videz et flambez deux canetons; retroussez-les pour entrée, et couvrez de légères bardes de lard frais; passez au beurre carotte, oignon émincés, persil en branches, thym, laurier, deux clous de girofle; mouillez d'un demi-verre de vin de Madère, laissez réduire et refroidir trois quarts d'heure; avant

de servir couchez les canetons sur un attelet; posez la moitié des légumes passés sur deux feuilles de papier parfaitement beurrées; puis les canetons et le reste des légumes sur leurs estomacs; emballez avec le papier; ficelez; couchez sur broche, et mettez au feu; déballez au bout de trois quarts d'heure; faites prendre une légère couleur; débridez, dressez et mettez dessous une espagnole demi-glace.

CANETONS AUX OLIVES.

Habillez deux canetons comme les précédents; couvrez également l'estomac de bardes de lard; marquez-les dans une casserole; mouillez d'une mirepoix, et donnez trois quarts d'heure de cuisson; égouttez; débridez; vous aurez tourné et fait blanchir le contenu d'un bocal ordinaire d'olives les plus fraîches, et, après les avoir égouttées, vous les ferez mijoter dix minutes dans quatre cuillerées d'excellente espagnole parfaitement travaillée; dressez les canetons et garnissez-les des olives.

CANETONS AUX NAVETS.

Faites deux canetons comme les précédents; ajoutez à la cuisson une demi-livre de petit lard dessalé très-blanchi et coupé en gros dés; tournez deux bottes de navets en olives; passez-les dans du beurre clarifié, dans une casserole et sur un feu vif; lorsqu'ils commenceront à se colorer, jetez dessus une cuillerée à café de sucre en poudre; sautez-les continuellement; qu'ils soient d'un beau jaune; égout-

tez alors dans une passoire pour en séparer le beurre; remettez-les dans une casserole avec une cuillerée à pot d'espagnole travaillée, et laissez-les cuire sur un feu doux en les remuant souvent pour qu'ils n'attachent pas; au moment de servir, égouttez les canetons; débridez et dressez-les; égouttez aussi le lard pour en garnir le tour des canetons, et garnissez des navets; masquez de l'espagnole.

Second procédé.

Dépecez deux canetons comme des poulets pour fricassée; ayez une demi-livre de petit lard très-dessalé et coupé en gros dés; passez-le au beurre; ajoutez-y les membres des deux canetons; lorsqu'ils seront légèrement colorés, mêlez-y deux cuillerées à bouche de farine; mouillez de bouillon et d'un demi-verre de vin blanc, de manière que cette sauce ne soit liée que comme une sauce à fricassée de poulets; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle; tournez et passez des navets comme je l'ai indiqué dans l'article précédent; égouttez-les de même, et, lorsque les canetons seront cuits aux trois quarts, joignez-y les navets; ayez soin que dans cette dernière cuisson le feu soit assez vif pour que la sauce se lie à son point; alors retirez le bouquet et l'oignon; dressez les membres des canetons, puis masquez des navets, du lard et de la sauce.

CANETONS A LA CHIPOLATA.

Habillez deux canetons comme ceux aux olives; garnissez l'intérieur de marrons et de petites saucisses cuites et sautées dans deux cuillerées d'espagnole réduite; bridez les canetons; marquez-les dans une casserole, et mouillez d'une mirepoix; trois quarts d'heure de cuisson; vous aurez préparé une chipolata de cette manière : prenez quinze beaux marrons crus; mettez-les dans un plat à sauter avec du beurre sur un feu doux jusqu'à ce que la peau et la seconde pellicule se détachent facilement; alors tournez les marrons de la grosseur d'une olive pour les faire cuire dans un peu de consommé; vous aurez aussi tourné en olive navets et carottes, que vous aurez fait cuire et tomber à glace; un quart de petit lard dessalé coupé en dés et cuit; quatre petites saucisses dites à la Chipolata cuites, et desquelles vous enlèverez la peau, que vous couperez en quatre parties chacune; sautez tous ces ingrédients dans un plat à sauter avec deux cuillerées à dégraisser d'espagnole demi-réduite; dressez les canetons et garnissez-les de la chipolata, et saucez du reste de l'espagnole.

CANETONS AUX PETITS POIS.

Préparez et cuisez deux canetons comme ceux aux olives; coupez en gros dés une demi-livre de petit lard dessalé; passez-le au beurre; mouillez-le d'une cuillerée d'espagnole avec bouquet garni; lorsqu'il sera aux trois quarts cuit, ajoutez-y un litre et demi

de pois fins, la moitié d'une cuillerée à café de sucre; faites cuire vivement, mais surtout sans que les pois attachent; débridez et dressez les canetons, et garnissez-les des pois et du petit lard.

On pourrait, si l'on voulait, dépecer les canetons comme je l'ai indiqué pour ceux aux navets, les faire cuire de même, et ajouter les pois aux trois quarts de leur cuisson.

CANETONS A LA D'ALBUFÉRA.

Habillez et retroussez deux canetons très-jeunes pour entrées; taillez en cœur douze morceaux de bayonne cru; foncez une casserole avec six onces de beurre fin; mettez dessus les morceaux de jambon, puis les deux canetons, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, un demi-verre de vin de Malaga; recouvrez d'un rond de papier très-beurré; faites partir; placez sur la paillasse feu dessus feu dessous, mais sans être trop vif; que les canetons cuisent sans frire; au bout de vingt minutes, retournez les canetons; retirez l'oignon et le bouquet; vingt minutes après, égouttez-les; débridez et dressez; ils doivent être d'une belle couleur; garnissez-les des lames de jambon; dégraissez le fond; détachez-le avec deux cuillerées à dégraisser de financière; ajoutez-y deux maniveaux de très-petits champignons tournés, et saucez avec le fond.

FILETS DE CANETONS SAUCE BIGARRADE.

Habillez et flambez six canetons; qu'ils soient

parfaitement épluchés des tuyaux de plume qu'ils pourraient avoir; puis séparez les estomacs des cuisses, en passant le coupant du couteau entre l'estomac et les cuisses, et en coupant le haut du dos auprès des ailerons; mettez les six estomacs sur un plat de terre; jetez dessus quelques pincées de sel, un peu de mignonnette, thym, laurier, persil en branches, cinq cuillerées à bouche d'huile d'olive, le jus de deux citrons, et ayez soin de retourner souvent les estomacs dans cet assaisonnement; une demi-heure avant de servir, couchez-les sur un attelet couvert de leur assaisonnement, et emballez de papier huilé; au bout de ce temps, déballez; faites prendre une légère couleur; débrochez; levez les filets, que vous jetterez à mesure dans un plat à sauter, où vous aurez mis une cuillerée à dégraisser de poivrade, gros comme une noix de glace de volaille, et autant de beurre fin; tenez chaud sur un fourneau, sans laisser bouillir et en remuant; dressez, et saucez de la sauce bigarrade (1).

FILETS DE CANETONS GARNIS D'UNE MACÉDOINE.

Préparez et cuisez six estomacs de canetons comme les précédents, mais en levant les filets; jetez-les dans une demi-glace; liez d'un morceau de beurre fin de la grosseur d'une noix; dressez les filets, garnissez le puits d'une macédoine de légumes, et saucez d'une demi-glace.

---

(1) Voyez page 86, quatrième partie; *Carême, Art de la Cuisine.*

FILETS DE CANETONS A LA BOURGUIGNONNE.

Préparez et cuisez les estomacs comme les précités; vous aurez préparé une sauce ainsi : mettez trois des culottes de caneton à la broche, qu'elles prennent une belle couleur, mais qu'elles soient cuites vertes; retirez-les de la broche; coupez-les en plusieurs morceaux; mettez-les dans une casserole avec débris de champignons, deux échalotes émincées, un clou de girofle, une idée de muscade, une pincée de mignonnette; mouillez d'une demi-bouteille d'excellent vin de Bourgogne; faites mijoter une demi-heure; passez ce fond; travaillez avec assez d'espagnole pour saucer l'entrée de filets, et réduisez-la au point d'une sauce salmis; ayez douze croûtons de pain taillés en cœur, et passez au beurre de belle couleur; dressez un filet et un croûton; garnissez le puits d'un émincé de truffes et de champignons, et saucez de la sauce ci-décrite.

DE L'OIE.

L'oie peut se servir comme relevé ou comme rôt dans un ordinaire. Pour relevé on la sert braisée, à la Chipolata, farcie de marrons et de farce; à l'allemande, garnie intérieurement de marmelade de pomme, et entourée de pommes cuites et glacées au four. Les filets en aiguillettes peuvent remplacer ceux du canard; les cuisses, préparées comme celles

du canard, se servent de même en garbure à la Toulouse, à l'indienne (voir ces différentes recettes), aux laitues farcies, aux tomates, à la provençale.

Les ailerons, le foie, le gésier, etc., peuvent faire un abatis qui, sans valoir celui du dindon, n'est pas à dédaigner.

CHAPITRE DEUXIÈME.

GIBIER.

DU LAPEREAU DE GARENNE.

C'est dans les premiers jours de septembre que le lapereau de garenne a atteint son degré de perfection pour l'art culinaire; sa chair n'est plus molle; la nourriture qu'il a prise l'a rendue ferme, succulente et aromatisée. C'est le moment de manger le lapereau pour le chasseur ou l'amateur de gibier. Les lapereaux pris dans les mois précédents n'ont pas encore acquis ce fumet si agréable pour les gourmets.

Sommaire.

Lapereaux au chasseur; idem sautés aux fines herbes; idem sautés en caisse; idem sautés à la bourguignonne.— Gibelotte de lapereaux; idem à la bordelaise.— Filets de lapereaux à la Conti; idem à la maréchale. — Filets de lapereaux piqués à la chicorée. — Grenade de filets de lapereaux à la Toulouse.— Blanquette de lapereaux garnie de croquettes. — Escalopes de filets de lapereaux au fumet.— Côtelettes de lapereaux sauce tomate.— Boudins de lapereaux à la Périgueux; idem au chasseur.

LAPEREAUX AU CHASSEUR.

Après avoir dépouillé et vidé deux lapereaux de garenne, dépecez-les en morceaux d'égale grosseur;

passez dans un plat à sauter une demi-livre d'excellent jambon émincé, deux oignons coupés en dés; la moitié d'une gousse d'ail écrasée; ajoutez les lapereaux, un bouquet garni, persil et ciboule hachés; faites cuire sur un feu un peu vif, feu dessus le couvercle; vingt minutes de cuisson; ajoutez deux cuillerées à dégraisser de financière réduite, un verre de vin de Chablis également réduit, deux maniveaux de champignons émincés, et servez à courte sauce.

LAPEREAUX SAUTÉS AUX FINES HERBES.

Passez au beurre, persil, deux échalotes, deux maniveaux de champignons, le tout bien haché; mettez-y deux lapereaux coupés comme les précédents, sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni; passez le tout sur le feu; mouillez d'un verre de vin de Champagne, et faites cuire avec feu dessus et dessous, pendant vingt minutes; finissez avec deux cuillerées d'espagnole réduite, gros comme une noix de glace de gibier, un jus de citron, et un très-petit morceau de beurre fin; servez.

LAPEREAUX SAUTÉS EN CAISSE.

Ces lapereaux sautés ainsi, mais aux trois quarts de leur cuisson, se mettent aussi dans un pâté ou dans une timbale lorsqu'ils sont refroidis; donnez trois quarts d'heure de cuisson; découvrez; garnissez, et saucez d'une financière.

Après avoir préparé et sauté deux, trois ou qua-

tre lapereaux, suivant leur grosseur; si l'on se trouve dans la primeur, ne leur donnez que la moitié de leur cuisson; puis ayez une caisse d'entrée huilée à l'extérieur, et masquez de farce à l'intérieur; dressez les morceaux de lapereau dans la caisse, en observant de laisser un vide dans le milieu; couvrez de bardes de lard; entourez le tour de la caisse d'un papier également huilé; couvrez, et mettez vingt minutes au four pour achever la cuisson; puis retirez; enlevez le papier; dégraissez; garnissez le puits d'un émincé de truffes et de champignons, et saucez d'une italienne demi-liée.

LAPEREAUX SAUTÉS A LA BOURGUIGNONNE.

Préparez et coupez deux lapereaux comme les précédents; sautez-les dans du beurre pour les colorer légèrement; mouillez-les d'un verre d'excellent vin rouge de Bourgogne, un bouquet garni, un oignon parfaitement haché, sel, poivre, muscade râpée; faites cuire sur un feu assez vif afin que le vin et la cuisson réduisent à demi-glace; au moment de servir, ajoutez quatre cuillerées d'espagnole, un demi-verre de vin rouge de Bourgogne, deux onces de beurre fin; dressez; garnissez d'un émincé de truffes et de champignons, auxquels vous aurez ajouté vingt petits croûtons de pain de la largeur d'une pièce de 2 fr., et passez au beurre; saucez l'entrée du reste de la sauce.

GIBELOTTE DE LAPEREAUX.

Dépecez deux lapereaux comme les précités ; ayez une demi-livre de lard bien dessalé et coupé en dés ; passez-le au beurre ; lorsqu'il commencera à se colorer, ajoutez-y les membres des lapereaux; passez-les pendant cinq minutes ; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade râpée, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni ; mouillez d'une bouteille de vin blanc, et faites cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure; ayez une vingtaine de petits oignons passés au beurre ; mouillez-les, pour les faire cuire, de quelques cuillerées de sauce de la gibelotte, et ajoutez un petit morceau de sucre ; au moment de servir, dressez les lapereaux, que vous aurez tenus vert-cuits; faites réduire la sauce après l'avoir dégraissée, et avoir ôté le bouquet et l'oignon ; passez-la à l'étamine pour saucer, après avoir garni les lapereaux des petits oignons, auxquels vous aurez ajouté deux maniveaux de champignons tournés et cuits avec leur mouillement.

GIBELOTTE DE LAPEREAUX A LA BORDELAISE.

Après avoir dépecé deux lapereaux comme les précédents, lavez-les à l'eau froide pour en ôter le sang ; égouttez-les sur un linge blanc de manière à les sécher ; puis passez-les au beurre pour les roidir ; ajoutez deux cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade râpée, la moitié d'une gousse d'ail

écrasée; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Bordeaux blanc et de consommé, que la sauce soit légèrement liée, un bouquet garni, et tournures de champignons; trois quarts d'heure de cuisson; dégraissez la sauce; égouttez les lapereaux; parez-les; mettez-les, avec quelques cuillerées de sauce, dans une autre casserole pour les tenir chaudement; puis réduisez le reste de la sauce comme un velouté serré; liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine, et mettez au bain-marie; au moment de servir, dressez les morceaux de lapereau; garnissez-les de truffes en escalopes sautées au beurre, et mêlées à deux maniveaux de champignons tournés; ajoutez à la sauce tenue bouillante une forte pincée de persil haché et blanchi, deux échalotes également hachées et blanchies, deux cuillerées à bouche d'excellente huile d'olive, et un jus de citron.

FILETS DE LAPEREAUX A LA CONTI.

Après avoir habillé sept lapereaux, levez-en les filets de cette manière : prenez le lapereau de la main gauche, la tête en avant; puis entrez le couteau entre le filet et l'épine dorsale depuis l'épaule jusqu'aux reins, et avec le doigt détachez le filet sans cependant séparer de la cuisse la partie qui y tient; passez le bout du couteau sous cette partie, en appuyant le pouce sur la peau nerveuse, et faites-le glisser de manière que cette peau reste détachée du filet; avant cette opération, vous aurez levé les filets mignons et les rognons; puis parez tous

ces filets après les avoir aplatis légèrement avec la batte; piquez-en sept d'une seconde à moitié du filet ; marquez les sept autres dans un plat à sauter beurré, et donnez-leur la forme d'un arc, et tournez la pointe en volute, puis décorez le gros bout d'une rosace en truffes cuites, en ayant soin, à l'aide d'un pinceau, de marquer la chair de blanc d'œuf, pour faire tenir le décor ; ensuite recouvrez les sept filets de bardes de lard; marquez de même les filets piqués en couvrant de lard la partie non piquée; puis contisez les quatorze filets mignons, et en les marquant ayez soin de les tourner en sens contraire des gros filets, et qu'ils soient aussi recouverts de lard ; pressez les noix des cuisses pour en extirper les nerfs, et coupez-les en escalopes; marquez à mesure dans un plat à sauter beurré; ajoutez-y une demi-livre de truffes crues et coupées en escalopes; recouvrez le tout de beurre fondu ; marquez un consommé des débris pour en tirer un fumet; un quart d'heure avant de servir, mettez dans les filets piqués gros comme une noix de glace de gibier, une cuillerée à dégraisser de mirepoix; faites cuire au four, et glacez de belle couleur la piquerie ; mettez également au four les filets décorés et les filets mignons et mouillés d'une cuillerée de mirepoix, qu'ils ne soient que sautés ; puis sautez sur le fourneau les escalopes; égouttez-en le peu de fond qu'il pourrait y avoir, et finissez-les avec de l'allemande travaillée au fumet de gibier et un demi-jus de citron ; mettez-en la moitié au fond du plat ; dressez-en couronne

les filets piqués, puis les décorés, et dans le puits le reste de l'escalope; entourez des filets mignons; masquez d'allemande, et saucez le tour des gros filets d'une demi-glace travaillée au fumet de gibier.

FILETS DE LAPEREAUX A LA MARÉCHALE.

Après avoir levé les filets de lapereaux, aplatissez-les avec la batte un peu plus que les précédents; faites une incision sur le côté le moins épais de chaque filet pour introduire entre les chairs une d'Uxelle bien réduite; puis masquez-les d'allemande réduite; panez une première fois sur la sauce, puis une seconde fois à l'œuf; donnez à chaque filet, en les plaçant sur un plafond, la forme d'un arc, et arrosez-les de beurre fondu; préparez, avec les filets mignons et les rognons, une escalope à laquelle vous ajouterez champignons et truffes émincés; vingt minutes avant de servir, placez une feuille de papier huilée sur un gril, les filets dessus, et faites griller de belle couleur en ayant soin de ne retourner qu'une fois les filets; dressez en couronne, et, ayant soin que la partie qui portait sur le plafond se trouve dessous, mettez au milieu l'escalope saucée d'espagnole réduite et travaillée au fumet, et saucez d'une espagnole plus légère.

FILETS DE LAPEREAUX PIQUÉS A LA CHICORÉE.

Préparez et piquez jusqu'à la moitié quatorze filets de lapereaux comme il est indiqué pour les filets

à la Conti; marquez-les dans un plat à sauter très-beurré; recouvrez de lard les parties non-piquées; mouillez de mirepoix, et ajoutez gros comme une noix de glace de gibier; faites cuire et glacez de belle couleur; dressez en couronne et garnissez le puits de chicorée; puis dégraissez le peu de fond qui reste dans le plat à sauter; mêlez-y de l'espagnole à demi-glace assez pour masquer le fond du plat; passez à l'étamine et saucez.

GRENADE DE FILETS DE LAPEREAUX A LA TOULOUSE.

Après avoir paré et piqué quatorze filets comme les précédents, levez toutes les chairs des cuisses et ôtez-en les nerfs pour en faire une farce à quenelles; opérez comme il est décrit pour la grenade de poulet; placez les filets sur le pain de gibier en laissant sur la couronne une distance pour placer un filet mignon entre chaque filet piqué; puis, pour couvrir, procédez suivant la manière déjà décrite; faites cuire au four; trois quarts d'heure de cuisson; déballez et glacez de belle couleur; vous aurez décoré en truffe les filets mignons que vous aurez posés sur un chevalet (1); recouvrez de lard et cuisez au four; glissez la grenade sur le plat; garnissez le puits d'un ragoût à la Toulouse, les filets mignons entre chaque filet piqué, et saucez le pied de la grenade d'une demi-glace au fumet.

---

(1) Morceau de pain coupé en chevalet, mais dont le dessus est arrondi et recouvert de bardes de lard.

BLANQUETTE DE LAPEREAUX GARNIE DE CROQUETTES.

Levez les filets de dix lapereaux; foncez un plat à sauter de bardes de lard; couchez dessus les filets de lapereaux; recouvrez de légères bardes de lard; émincez et passez au beurre, carottes, oignons; mêlez thym, laurier, persil en branches, une pincée de sel; mettez la moitié de ces légumes sur les filets; mouillez d'un demi-verre de vin blanc; mettez dix minutes au four, et faute de four sur la paillasse avec feu dessus et dessous; au bout de ce temps, assurez-vous si les filets sont atteints; s'ils ne l'étaient pas, laissez-les encore quelques minutes; puis retirez et laissez refroidir dans le plat à sauter; prenez les dix cuisses; posez-les sur deux feuilles de papier huilées, sans être l'une sur l'autre; dessous et dessus le reste des légumes passés, repliez le papier; qu'il forme un carré plat; ficelez-le; posez-le sur le gril, et faites cuire sur des cendres rouges; refroidies et parées, ces cuisses vous serviront à faire des croquettes (*voyez* Croquettes de palais de bœuf) rondes pour garnir la blanquette, que vous aurez préparée avec les filets de lapereaux en y ajoutant truffes et champignons émincés avec les débris; vous aurez marqué un fumet pour travailler la sauce qui vous servira à saucer la blanquette et à finir les croquettes; tenez la blanquette chaude au bain-marie avec gros comme une noix de glace de gibier; au moment de servir, mêlez dans un plat à sauter la blanquette et quelques cuillerées d'allemande préparée, un peu de

beurre, un demi-jus de citron; chauffez sans bouillir; dressez en dôme; garnissez des croquettes frites d'une belle couleur, et marquez du reste de l'allemande.

ESCALOPE DE FILETS DE LAPEREAUX AU FUMET.

Coupez en escalopes dix filets de lapereaux ainsi que les noix des cuisses; placez-les à mesure dans un ou deux plats à sauter (suivant leur grosseur) beurrés; puis coupez dessus une demi-livre de truffes crues et épluchées, également en escalopes; recouvrez de beurre fondu et d'un rond de papier beurré; au moment de servir, sautez; égouttez le beurre et mêlez la moitié d'une espagnole réduite travaillée au fumet tiré des débris; dressez et saucez.

Observation.

Cette escalope ne se sert ordinairement que dans une casserole ou un bord de riz, ou dans une croustade de pain.

CÔTELETTES DE LAPEREAUX SAUCE TOMATE.

Prenez six culottes de lapereaux; coupez-les en deux et désossez-les; conservez l'os de la noix; garnissez-les d'une farce de lapereaux dans laquelle vous aurez mis des fines herbes passées au beurre; cousez-les en leur donnant la forme d'une côtelette, et, après avoir ratissé et lavé les os conservés, servez-vous-en pour remplacer l'os de la côtelette; puis

faites-les roidir dans du beurre, et mettez-les en presse quand elles seront refroidies; ôtez la ficelle; parez légèrement et panez une fois à l'œuf; au moment de servir, ayez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud; mettez les côtelettes dedans pour les cuire de belle couleur; égouttez, dressez et saucez d'une sauce tomate légère.

BOUDINS DE LAPEREAUX A LA PÉRIGUEUX.

Préparez avec quatre lapereaux une farce à quenelles comme il est indiqué pour celle de poulet, à l'exception que l'allemande que vous emploierez doit être travaillée au fumet de gibier; marquez dans une terrine douze cuillerées à bouche de cette farce à laquelle vous joindrez une demi-livre de truffes coupées en dés; couvrez la table d'une légère couche de farine pour mouler les boudins en leur donnant une forme oblongue; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré; puis avec le reste de la farce, dans laquelle il n'y aura pas de truffes, faites une vingtaine de petites quenelles à la cuiller à café; au moment de servir, pochez les deux sortes de quenelles; dressez celles qui sont truffées, puis joignez aux petites les rognons de lapereau sautés, deux maniveaux de champignons tournés avec un peu de beurre et de glace de gibier; ce ragoût servira à garnir le puits, et saucez d'une périgueux un peu serrée.

BOUDINS DE LAPEREAUX AU CHASSEUR.

Préparez une farce de lapereaux comme la précédente, mais sans truffes; ayez un salpicon fait de rognons, de filets mignons et de champignons; garnissez-en les boudins comme il est indiqué aux boudins de poulet à la Soubise; ensuite pochez-les; laissez-les refroidir pour les paner, une fois à l'œuf et une fois au beurre; puis faites griller sur une feuille de papier huilée, et servez dessous une essence de fumet de lapereaux.

SUITE DES LAPEREAUX.

Sommaire.

Boudins de lapereaux au fumet; idem à la Toulouse.— Pain de lapereaux à la financière.

BOUDINS DE LAPEREAUX AU FUMET.

Après avoir fait une farce de lapereaux comme la précédente, remplacez l'allemande par une espagnole réduite, et travaillée avec la demi-glace que vous auront donnée vos débris de lapereaux ; ayez soin de tenir cette farce plus ferme que celles précitées; couchez-les de la grandeur d'un filet de poulet mais du double d'épaisseur; panez les à cru une première fois sans œuf, et une seconde fois à l'œuf; faites frire de belle couleur au beurre clarifié; dres-

sez, et saucez du reste de l'espagnole au fumet demi-liée.

Observation.

Cette farce peut servir aussi pour quenelles de lapereaux, pour garniture de pâté chaud, casserole au riz, etc.

BOUDINS DE LAPEREAUX A LA TOULOUSE.

Préparez une farce de lapereaux comme il est indiqué pour celle des boudins à la Périgueux; tenez-la cependant un peu plus ferme; couchez-en quatorze en leur donnant la forme oblongue, puis séparez chaque boudin en deux; aplatissez-les de manière à leur donner la largeur et la forme d'un filet de poulet; garnissez une de ces moitiés d'un salpicon de truffes refroidies dans une demi-glace très-réduite; recouvrez de l'autre moitié, ayez soin que la jointure soit fermée hermétiquement; donnez leur, à l'aide du couteau, la forme que je viens d'indiquer; placez-les dans un plat à sauter grassement beurré, puis décorez les boudins suivant la règle déja indiquée; recouvrez de légères bandes de lard et d'un rond de papier; un quart-d'heure avant de servir, ayez du bouillon en ébullition; versez-le doucement dans le plat à sauter; couvrez les boudins et laissez-les au coin du fourneau, sans bouillir; au moment de servir; égouttez-les sur un linge blanc; vous aurez conservé un peu de farce crue dont vous marquerez le tour du fond de votre plat, d'une ligne d'épaisseur, pour empêcher que les boudins ne glissent en les dressant; garnissez le puits d'un ragoût à la Toulouse et saucez d'une allemande demi-liée au fumet de lapereaux.

PAIN DE LAPEREAUX A LA FINANCIÈRE.

Prenez la chair de quatre lapereaux, extirpez avec soin tous les filaments nerveux; coupez cette chair en dés avec un tiers de lard gras dessalé; mettez le tout dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre un quart de beurre fin; ajoutez, persil, truffes et champignons hachés, sel, poivre, muscade, une pincée d'épices; passez sur un feu vif à l'aide de la cuiller de bois; lorsque tout sera parfaitement passé, mettez sur un plat de terre, et laissez refroidir; puis ensuite hachez très-fin; pilez et passez au tamis à quenelles; ajoutez sur la quantité de farce que vous aurez, un tiers de panade bien desséchée; mêlez ces deux parties en pilant long-temps pour qu'elles ne fassent qu'un seul corps; puis ajoutez deux par deux, et toujours en pilant, douze jaunes d'œufs très-frais et quatre cuillerées à dégraisser d'une espagnole réduite et travaillée au fumet de lapereaux; ayez un moule d'entrée uni et à puits; beurrez-le; foncez le fond d'une couronne de truffes coupées en rond, puis le tour du moule en carrés de truffes, pour former le damier avec la chair; emplissez le moule de la farce en prenant la précaution de ne pas déranger les truffes; couvrez le moule de bardes de lard et d'un rond de papier; une heure et

demie avant de servir, mettez au bain-marie; couvrez la casserole d'un couvercle, feu dessus et dessous; surtout que l'eau n'entre pas en ébullition; un peu avant de servir, renversez le moule sur un couvercle pour en faire sortir l'eau donnée par la vapeur; puis, glissez sur le plat; enlevez le moule; glacez le pain de lapereaux; mettez dans le puits un ragoût composé de rognons de coqs, de truffes tournées en olives, de champignons, et saucez le tout d'une financière brune.

Observation.

On peut faire des purées et des soufflés de lapereaux à l'instar de ceux de poulets et de perdreaux (voir ces deux chapitres).

CHAPITRE TROISIÈME.

DU LIÈVRE ET DU LEVRAUT.

Observation.

En général, les lièvres qui habitent les plaines basses ou les vallées, ont la chair insipide et blanchâtre ; au lieu que dans les pays de collines ou de plaines en montagnes, où le serpolet et les autres herbes fines abondent, les lièvres et les levrauts sont excellents au goût. Les lièvres de montagnes sont plus gros que ceux de plaines, ils sont aussi de couleurs différentes ; ceux de montagnes ont le pelage beaucoup plus brun que ceux de plaines, qui l'ont presque roux. Dans l'achat que l'on en fera, il est donc nécessaire de donner la préférence aux premiers.

Sommaire.

d'une escalope au sang; idem à l'allemande. — Escalopes de lièvre aux truffes.— Paupiettes de filets de levrauts à la Villars. — Levraut à l'anglaise.

CIVET DE LIÈVRE.

Après avoir dépouillé un lièvre trois-quarts (1), coupez-le en morceaux; mettez dans une casserole une demi-livre de petit lard bien dessalé; joignez-y un quarteron de bon beurre, et passez-le jusqu'à ce qu'il roussisse légèrement; ajoutez-y deux fortes cuillerées, à bouche, de farine que vous mêlerez bien, et ensuite les morceaux du lièvre; mouillez d'une bouteille de bon vin rouge; assaisonnez de poivre, épices, point de sel, un bouquet garni de thym, laurier, basilic, un oignon piqué de clous de girofle; laissez mijoter une heure un quart, suivant la force ou la dureté du lièvre; que la sauce réduise pendant la cuisson, sans attacher; ayez un litre de petits oignons; passez-les au beurre de belle couleur; mouillez d'un peu de consommé, un peu de sucre; faites-les cuire à part, de manière qu'en cuisant ils tombent à glace; ayez deux maniveaux de champignons tournés; lorsque le lièvre sera presque cuit,

---

(1) On appelle lièvre trois quarts celui qui n'a pas atteint toute sa croissance ni sa force, et qui ne s'est pas encore accouplé.

retirez l'oignon piqué de girofle et le bouquet garni; jetez, dans le civet, les champignons; goûtez alors si le civet est de bon sel, pour en ajouter s'il en manque; achevez la cuisson; détachez, avec quelques cuillerées de sauce, les petits oignons; dressez; garnissez le civet avec les oignons et les champignons, et saucez.

Observation.

Quelques personnes ont l'habitude de lier la sauce du lièvre avec le sang au moment de servir, voici la manière de l'employer : lorsque vous habillez le lièvre, ayez soin d'égoutter le sang qui se trouve dans la poitrine dans une assiette; tenez-le dans un endroit frais, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre frais; lorsque le lièvre sera dressé, incorporez ce sang, bien remué, à la sauce, comme vous feriez d'une liaison d'œuf.

LEVRAUTS SAUTÉS AUX FINES HERBES.

Dépecez deux levrauts, suivant la règle; marquez-les dans un plat à sauter foncé de beurre fin; puis jetez dessus persil et champignons hachés; deux échalotes blanchies et très-finement hachées, sel, poivre, muscade, un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle; faites partir, puis étouffez sur un fourneau couvert, avec feu vif sur le couvercle; quinze à vingt minutes de cuisson, que les levrauts tombent à glace, sans attacher; ajoutez deux cuillerées, à dégraisser, de financière; après avoir retiré le bouquet et l'oignon, un demi-jus de citron; dressez et servez à courte sauce.

LEVRAUTS SAUTÉS SAUCE TOMATE.

Émincez deux oignons comme pour la Clermont; faites-les blanchir cinq minutes; égouttez-les sans les rafraîchir, et jetez-les dans un plat à sauter avec un quart de beurre d'Isigny, sel, poivre, muscade, un peu de piment doux, la moitié d'une gousse d'ail hachée très-finement; mettez dans ce plat à sauter deux levrauts découpés comme les précités, un bouquet garni de thym, sauge et basilic; faites cuire comme les précédents; au moment de servir, retirez le bouquet; ajoutez deux cuillerées de tomate légère, deux maniveaux de champignons sautés aux fines herbes; dressez et saucez du reste de la sauce tomate.

FILETS DE LEVRAUTS PIQUÉS GLACÉS SAUCE POIVRADE.

Levez les filets de cinq levrauts, comme je l'ai indiqué à l'article Filets de lapereaux à la Conti; il est donc inutile de rappeler ici la dèmonstration que j'ai donnée dans cet article. Après les avoir piqués à moitié d'une seconde bien serrée, il faut les poser sur un plat et les mariner ainsi : oignons émincés, persil, thym, laurier, huile d'olive, un filet de vinaigre à l'estragon, sel et mignonnette, puis passez, pour les cuissonner, une marinade faite ainsi : carottes, oignons emincés, persil, thym, laurier, sauge, moitié d'une gousse d'ail, deux clous de girofle, le tout passé dans deux onces de beurre fin et mouillé d'une cuillerée à pot de consommé et d'un verre de vin blanc, laissez cette marinade réduire de moitié, et passez-la avec pression, vous sortirez les filets de levrauts de leur marinade crue pour les marquer dans un plat à sauter beurré, en leur donnant la forme d'un arc; couvrez la partie non piquée de légères bardes de lard, mouillez-les de votre marinade cuite sans que le mouillement couvre la piquerie, couvrez d'un rond de papier huilé, faites partir sur un fourneau et mettez au four, ayez soin, pendant la cuisson qui ne doit être que de vingt-cinq à trente minutes, d'arroser souvent la partie piquée avec le

fond. Aussitôt que vous sentirez que la cuisson est arrivée à son point, n'arrosez plus, laissez sécher légèrement la piquerie, glacez, faites prendre une belle couleur, dressez, garnissez le puits d'une petite escalope, faites des rognons et des filets mignons des levrauts auxquels vous ajouterez autant de champignons émincés, et saucez d'une poivrade légère sans masquer la piquerie.

FILETS DE LEVRAUTS GARNIS D'UNE ESCALOPE AU SANG.

Après avoir levé et paré les filets de cinq levrauts, suivant la manière déjà indiquée, marquez-les dans un plat à sauter beurré en leur donnant la même forme que les précédents, puis décorez en la tête d'une rosace de truffes comme il est décrit aux filets de lapereaux à la Conti et couvrez-les de lard ; vingt minutes avant de servir mouillez-les d'une marinade pareille à la précédente et mettez-les au four; cuisez-les vert; (1) un peu avant de servir égouttez-les, dressez et mettez dans le puits une escalope faite avec les noix des cuisses et de truffes émincées et saucée d'une espagnole liée avec le sang des levrauts, que vous aurez conservé après l'avoir passé à l'étamine pour l'empêcher de cailler; saucez le pied de l'entrée d'une espagnole légère travaillée avec le fumet obtenu des débris de levrauts.

---

(1) On appelle cuire vert une cuisson qui s'achève dans le fond, où elle baigne après avoir été retirée du feu.

FILETS DE LEVRAUTS A L'ALLEMANDE.

Les filets de levrauts, étant levés et parés comme les précédents, aplatissez-les légèrement avec la petite batte, ensuite masquez-les d'une allemande réduite dans laquelle vous aurez incorporé un maniveau de champignons tournés et cuits et hachés très-fin; panez-les une première fois sur la sauce, et une seconde fois trempez dans des œufs battus; posez-les sur un couvercle sur lequel vous aurez jeté de la mie de pain, en leur donnant la forme des précédents; un quart-d'heure avant de servir, ayez un plat à sauter assez grand pour contenir les quatorze filets avec du beurre clarifié pour qu'ils puissent en être couverts, faites-le fondre, mettez les filets sans les déformer, donnez leur une belle couleur du premier côté, retournez-les pour qu'ils en prennent une égale de l'autre, égouttez-les, dressez et saucez de la demi-glace que vous aurez obtenue des débris en y ajoutant une cuillerée à dégraisser d'espagnole, deux onces d'excellent beurre d'Isigny et un jus de citron : envoyez dans une saucière de la gelée de groseilles chaude et un peu liquide.

ESCALOPES DE LIÈVRES AUX TRUFFES.

Prenez les filets de deux lièvres bien frais, escalopez-les comme je l'ai indiqué pour l'escalope de filets de lapereaux, marquez les dans deux plats à sauter très-beurrés, et jetez dessus une livre de truffes également escalopées ; couvrez le tout de beurre fin fondu mais sans être clarifié, et d'un rond de papier ; levez les noix des cuisses, marquez-les avec une mirepoix dans une caisse comme celle qui est décrite à l'article de la noix de veau en caisse, faites cuire sur le gril pendant vingt minutes, sautez les rognons et les filets mignons : ces noix, ces filets et ces rognons serviront à faire des croquettes pour la garniture de votre escalope; vous donnerez à ces croquettes la forme d'un cœur. Marquez les débris des lièvres dans une casserole avec carottes, oignons, bouquet garni, les parures des truffes, un morceau de jambon dessalé, un verre de vin de Madère et de consommé ; mouillez juste pour qu'après la cuisson de ces débris ce fond n'ait pas besoin de réduction, avant de l'incorporer dans l'espagnole avec laquelle vous saucerez votre entrée. Au moment de servir, sautez les escalopes de lièvres, égouttez le beurre, mêlez-y quelques cuillerées de l'espagnole

travaillée comme je viens de le dire, faites frire les croquettes de belle couleur, dressez-les en turban autour de l'escalope, et masquez cette dernière du reste de l'espagnole.

PAUPIETTES DE FILETS DE LEVRAUTS A LA VILLARS.

Après avoir levé les filets de trois levrauts suivant la règle, partagez-les en deux dans leur longueur, aplatissez-les légèrement, et parez-les de manière à leur donner la forme d'un carré long. Avec les parures, les filets mignons et les rognons faites une farce à quenelles comme il est indiqué aux boudins de lapereaux au fumet, incorporez dans cette farce, lorsqu'elle sera finie, suivant la règle indiquée, persil, champignons et truffes hachés et passés au beurre, la moitié d'une échalote blanchie et hachée; étalez sur la table les douze filets préparés, masquez-les de cette farce, et roulez-les de manière à leur donner la forme d'un bondon; assujettissez le haut et le bas avec des petites brochettes comme celles qui servent aux rognons de mouton, marquez les paupiettes dans un plat à sauter, et couvrez de bardes de lard; mouillez de bonne mirepoix au madère, qu'elles baignent à moitié seulement; donnez une demi-heure de cuisson au four ou sur la paillasse avec feu dessus et dessous; au moment de servir égouttez, dressez après avoir retiré les brochettes, dégraissez le fond, ajoutez-y trois cuillerées d'espagnole, faites réduire, passez à l'étamine, et saucez.

Observation.

Ces paupiettes de levrauts étant panées avant la cuisson que je viens d'indiquer, peuvent être grillées sur une feuille de papier huilé; alors on les embroche par quatre avec un hatelet d'argent, et lorsqu'elles ont atteint leur cuisson et qu'elles sont de belle couleur on les dresse et les sauce d'une poivrade légère. Mes confrères pourront faire usage, pour différentes entrées de levraut, des recettes que j'ai données au chapitre des lapereaux; je finirai celui-ci en donnant la recette du levraut à l'anglaise, que l'on peut demander quelquefois.

LEVRAUT A L'ANGLAISE.

Dépouillez un fort levraut en lui laissant les oreilles et les pattes, videz-le en faisant l'ouverture sur le ventre la plus petite possible, ôtez les boyaux, le foie, le cœur et les poumons, et lavez proprement l'intérieur du corps; gardez le foie, ayez de l'eau presque bouillante dans laquelle vous tremperez d'abord les oreilles pour en enlever le poil, puis les pattes de devant et celles de derrière, après les avoir frottées légèrement d'un peu de résine en poudre. Faites attention que l'eau ne soit pas assez chaude pour enlever la peau, mais seulement le poil. Prenez le foie du levraut, auquel vous ajouterez autant de foie de veau; émincez le tout, sautez dans du beurre frais, avec persil, sauge et serpolet hachés, sel, poivre, épices, un peu de macis râpé, pilez au mortier, ajoutez moitié de panade desséchée ou du riz comme je l'ai indiqué aux quenelles de volaille, trois jaunes d'œufs, un oignon haché, blanchi et cuit à blanc dans de très-bon beurre; garnissez de cette farce l'intérieur du levraut, cousez l'ouverture, posez le levraut sur la table dans la position d'un lièvre au gîte, bridez d'abord les pattes de derrière en faisant passer la ficelle d'une patte à l'autre par le râble, bridez de même celles de devant en faisant passer la

ficelle dans la partie osseuse du cou, pour maintenir la tête droite. Couchez sur broche au moyen d'hatelets, couvrez de légères bardes de lard et emballez de deux feuilles de papier huilé, ficelez, donnez trois quarts d'heure de cuisson en arrosant souvent, déballez, débridez et servez avec deux saucières, une de gelée de groseilles et une de sauce à l'anglaise (1).

(1) Voir la page 127 du *Traité des petites sauces*, par Carême.

CHAPITRE QUATRIÈME.

DU CHEVREUIL.

La chair de chevreuil est excellente à manger, mais la qualité dépend principalement du pays qu'ils habitent; les chevreuils bruns ont la peau plus fine que les roux. Les chasseurs appellent vieux brocarts les chevreuils mâles qui ont passé deux ans; ils sont toujours durs, et leur chair conserve une saveur d'herbage désagréable au goût. Les chevrettes, quoique du même âge, et même plus âgées, ont la chair beaucoup plus tendre et ne portent jamais aucune odeur désagréable.

Sommaire.

Côtelettes de chevreuil sautées sauce poivrade; idem garnies d'une purée de gibier.— Filets de chevreuil piqués glacés aux truffes; idem piqués sauce marinade. — Escalopes de chevreuil aux truffes. — Filets de chevreuil sautés à l'italienne; idem à la maréchale.

COTELETTES DE CHEVREUIL SAUTÉES SAUCE POIVRADE.

Prenez deux carrés de chevreuil frais, coupez dans

chaque carré six belles côtelettes (que ce soit autant que possible la veille du jour où vous devez les servir), aplatissez-les mais légèrement, parez-les et placez-les dans un plat de terre creux, passez au beurre carottes, oignons émincés, thym, laurier, ail, persil, sauge, basilic frais, quelques grains de genièvre, sel, mignonnette, laissez roussir légèrement, mouillez avec deux verres de vinaigre, autant de bouillon, laissez mijoter jusqu'à ce que le mouillement soit réduit de moitié, alors passez avec pression; lorsqu'il ne sera plus que tiède, versez-le sur les côtelettes et couvrez-les d'un second plat de terre; le lendemain égouttez les côtelettes, marquez-les dans un plat à sauter avec beurre fondu dessus et dessous; au moment de servir, sautez-les sur un feu modéré : vous aurez fait réduire deux cuillerées de la marinade à la valeur d'une cuillerée à bouche, joignez-y assez d'espagnole réduite pour saucer les côtelettes, que vous aurez roulées au moment de leur cuisson, et après en avoir retiré le beurre, dans une partie de la sauce, dressez et masquez du reste de la sauce.

Observation.

On peut remplacer la sauce poivrade par une sauce tomate.

COTELETTES DE CHEVREUIL GARNIES D'UNE PURÉE DE GIBIER.

Après avoir coupé et paré douze côtelettes de chevreuil comme les précédentes, marquez-les de même dans un plat à sauter sans les mariner, prenez une épaule de chevreuil et mettez-la emballée à la broche; lorsqu'elle sera cuite, prenez-en les chairs, hachez et pilez-les en ajoutant, lorsqu'elles seront bien écrasées, deux onces de beurre d'Isigny, avec les parures des côtelettes et celles de l'épaule; vous aurez marqué un fumet garni suivant la règle, mouillez de consommé et d'un demi-verre de vin de Madère; ce fumet vous servira à travailler une espagnole destinée à saucer l'entrée; faites réduire la moitié de cette sauce pour finir la purée de chevreuil, passez-la à l'étamine, et mettez-la dans un bain-marie pour mettre dans le puits des côtelettes de chevreuil; sautez et dressez les côtelettes; après avoir égoutté le beurre et roulé dans un peu de sauce, mettez entre chaque côtelette un croûton en cœur passé au beurre et glacé, et la purée de chevreuil, saucez et servez.

Observation.

On peut remplacer la purée de gibier par une purée de marrons.

FILETS DE CHEVREUIL PIQUÉS GLACÉS AUX TRUFFES.

Prenez trois filets de chevreuil, enlevez-en la chaîne et les peaux, puis détaillez chaque filet en quatre parties égales de longueur et d'épaisseur, parez-les et piquez-les d'une seconde la moitié chacun, mettez-les dans un plat de terre avec sel, persil, thym, laurier, une échalote émincée, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive. Au bout de deux heures de cette marinade, égouttez-les et placez-les dans un plat à sauter beurré, la piquerie en dessus; mouillez jusqu'au lard d'une bonne mirepoix passée avec pression, recouvrez d'un papier huilé, donnez dans le four vingt-cinq minutes de cuisson, glacez de belle couleur, dressez et garnissez le puits d'une escalope de truffes sautées avec beurre fin et glace de gibier, saucez d'une demi-glace.

FILETS DE CHEVREUIL PIQUÉS SAUCE MARINADE.

Préparez douze filets de chevreuil comme les précédents, autant que possible un jour avant de les servir; lorsqu'ils seront piqués mettez-les dans une marinade faite comme je l'ai indiqué pour les côtelettes de chevreuil, le lendemain marquez-les dans un plat à sauter beurré; mouillez de deux cuillerées à dégraisser de cette marinade, gros comme une noix de glace de gibier; faites cuire et glacez au four, dressez, dégraissez la cuisson, détachez-la avec quelques cuillerées d'espagnole et saucez avec.

ESCALOPES DE CHEVREUIL AUX TRUFFES.

Prenez trois filets de chevreuil ; parez, divisez chaque filet en trois parties et escalopez-les chacune en morceaux de la largeur d'une pièce de deux francs et d'une ligne d'épaisseur ; donnez-leur une forme ronde, et placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré ; ajoutez une livre de truffes coupées de même ; puis couvrez de beurre fondu et d'un rond de papier, pour les sauter au moment du service ; égouttez alors le beurre, mêlez-y quelques cuillerées d'espagnole travaillée au fumet de gibier, dressez, masquez du reste de la sauce, et entourez les escalopes de quinze œufs de vanneaux.

FILETS DE CHEVREUIL SAUTÉS A L'ITALIENNE.

Prenez trois filets de chevreuil parés, divisez chacun en quatre parties sur l'épaisseur en les coupant en biseau; aplatissez-les légèrement et parez-les en leur donnant la forme d'un filet de poulet; placez-les dans un plat à sauter beurré, recouvrez-les de beurre fondu et d'un rond de papier; sautez-les sur un feu modéré juste au moment de servir; égouttez le beurre; mêlez aux filets quelques cuillerées de sauce italienne brune, gros comme une noix de glace de gibier, un demi-jus de citron; dressez, et masquez du reste de l'italienne.

FILETS DE CHEVREUIL A LA MARÉCHAL.

Préparez et parez douze filets de chevreuil comme il est indiqué pour les filets piqués aux truffes, mais ne les piquez pas; masquez-les d'une italienne brune très-réduite; lorsque la sauce sera refroidie, panez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf battu; donnez-leur la forme d'un arc, et arrosez-les de beurre clarifié; un quart d'heure avant de servir, mettez sur un gril, où vous aurez posé une feuille de fort papier huilé, les filets; faites-les griller d'une belle couleur; dressez, et saucez d'une sauce tomate légère.

Observation.

Le civet de chevreuil se fait suivant la recette que j'ai donnée pour le civet de lièvre; j'indiquerai à l'article Rôt la manière de dépouiller et de dépecer un chevreuil, et celle de le mariner pour rôt ou pour grosses pièces. On peut préparer également le cerf et le daim, quoique ni l'un ni l'autre n'offrent dans leur chair la même délicatesse que le chevreuil; à l'exception du daim anglais lorsqu'il est arrivé à son point de venaison.

DU SANGLIER.

Le sanglier reçoit les mêmes préparations que le chevreuil, ses côtelettes et ses filets se servent pour entrées, un quartier pour grosse pièce, un des gigots pour rôt, la hure a été décrite dans le *Cuisinier parisien*, *chapitre XVI*, *page* 120, il est donc inutile de répéter et d'en faire un chapitre spécial.

CHAPITRE CINQUIÈME.

DE LA CAILLE.

La caille se trouve presque toute l'année à Paris, c'est une grande ressource pour la cuisine; surtout dans les premiers mois du printemps, où les perdreaux et tout le petit gibier viennent à manquer : mais la caille n'est véritablement grasse et succulente, que depuis la fin d'août jusqu'à la fin de novembre; à cette époque on recherche avec raison lacaille des champs et celle de vigne, car celles qui sont élevées dans des cages ne les valent jamais. A ce moment, ce gibier contribue, par son goût et sa saveur agréable, aux délices d'un bon dîner; et sous quelque aspect que nous le présentions sur la table, il y est toujours reçu avec honneur.

« La caille, a dit Brillat-Savarin, est, parmi le gi-
» bier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon,
» de plus aimable; une caille bien grasse plaît éga-
» lement par son goût, sa forme et sa couleur. »

Sommaire.

Cailles à la financière; idem à la jardinière; idem au gratin; idem truffées à la Périgueux; idem aux fines herbes en caisse; idem à l'anglaise;

idem à la Valenciennes; idem en papillotes. — Filets de caille à la Talleyrand.— Salmis de caille à la bourguignonne; idem à la bordelaise. — Escalopes de cailles en macédoine.

CAILLES A LA FINANCIÈRE.

Prenez huit belles cailles (1), videz-les, flambez-les; conservez-en les foies, et désossez le dos de chacune jusqu'aux reins en faisant l'ouverture très-petite; joignez aux foies conservés quelques foies de volaille, pour en faire, suivant la règle, une petite farce fine dont vous conserverez le tiers, auquel vous incorporerez des truffes coupées en petits dés; garnissez l'intérieur des cailles avec cette farce; retroussez-les de manière que la ficelle ferme parfaitement l'ouverture par laquelle vous aurez fait entrer la farce; embrochez-les sur un hatelet; couvrez-les de bardes de lard, et mettez sur le lard une mirepoix sèche imbibée seulement d'un demi-verre de vin de Madère; emballez d'une feuille de papier pour les mettre à la broche, trois quarts d'heure avant de servir; vous aurez préparé une croustade unie d'un pouce et demi de hauteur, autour de laquelle vous formerez huit parties concaves; passez

(1) Je mets huit cailles parce que c'est le moindre nombre que l'on puisse employer; on peut donc augmenter ce nombre selon ce qu'il y aura de convives.

cette croustade à l'huile et séchez-la bien ; lorsqu'elle sera refroidie, masquez-la de la farce que vous aurez conservée, et collez la croustade au milieu du plat d'entrée qui doit vous servir. Au moment de servir, débarrassez et déballez les cailles; dressez-les autour de la croustade, l'estomac en haut; une belle crête entre chacune; un rang de petites truffes bien noires, tournées en olives, au pied de l'entrée; un ragoût financière dans le puits, surmonté d'une grosse truffe sans être pelée, sur laquelle vous mettrez une belle crête; saucez d'une sauce financière. Il faut autant que possible que la croustade de pain ne se voie pas.

CAILLES A LA JARDINIÈRE.

Après avoir vidé huit cailles, retroussez-les en poules et flambez-les; marquez-les dans une casserole avec bardes de lard dessus et dessous; mouillez d'une mirepoix à laquelle vous aurez ajouté un verre de vin de Sauterne; vous apprêterez un bord de légumes, suivant la recette donnée pour la chartreuse de légumes; puis vous préparerez aussi une jardinière de petites carottes et de petits navets tournés en olives, petits pois, têtes d'asperges vertes: vous en garderez une douzaine pour faire un bouquet qui imite une gerbe. Lorsque ces légumes seront, les uns cuits et glacés, les autres blanchis, vous les réunirez en gardant cependant quelques pointes d'asperges: au moment de dresser, égouttez les cailles; renversez le bord de légumes, garnissez-en le puits avec des laitues parfaitement cuites et bien égouttées; mettez au milieu la moitié de la jardinière bien chaude; dressez autour les cailles presque droites, et l'estomac en haut; mettez dans le bas, entre chaque caille, un petit bouquet de pointes d'asperges et un peu de chou-fleur bien blanc; alternativement, au moment de faire partir, mettez le reste de la jardinière, le bouquet d'asperges au milieu; glacez, et envoyez, pour être servie en même temps, une saucière d'espagnole réduite.

CAILLES AU GRATIN.

Préparez une farce fine assez forte, et suivant la règle; garnissez-en huit cailles, et bridez-les comme celles à la financière; marquez-les dans un plat à sauter avec du beurre fondu; un verre de vin de Madère; un bouquet garni; feu modéré dessous, et dessus plus fort. Si le four est à votre disposition, ce sera plus avantageux. Aussitôt qu'elles seront cuites, il faut trois quarts d'heure, égouttez-les pour qu'elles refroidissent. Vous aurez garni de farce un moule à bordure uni, que vous ferez prendre au bain-marie; démoulez la farce lorsqu'elle sera froide; parez le bord, et posez-le sur un fond d'entrée; mettez au milieu du puits assez de farce pour maintenir les huit cailles posées comme les précédentes; entourez le bord de farce, de bardes de lard; couvrez-en également les cailles; puis, mettez autour du lard qui entoure le bord une bande de papier huilé; ficelez avec précaution, et un rond de papier sur les cailles; laissez trois quarts d'heure au four; puis, au moment du service, enlevez le papier et le lard; dégraissez; coulez le fond d'argent dans le plat d'entrée; mettez entre chaque caille un croûton de langue à l'écarlate coupé en crête; au bas des cailles un cordon de truffes tournées en rond; dans le puits une escalope de truffes et de champignons, et saucez d'une demiglace.

CAILLES TRUFFÉES A LA PÉRIGUEUX.

Après avoir vidé et flambé huit cailles, en ayant soin de laisser la peau du cou dans toute sa longueur et sans être déchirée, truffez-les de petites truffes tournées, en employant la méthode que j'ai indiquée à la poularde truffée à la Périgueux ; il est nécessaire que ces cailles soient truffées deux jours avant de les servir; le jour où vous les servez, marquez et couchez-les sur un hatelet comme celles dites à la financière; trois quarts d'heure de cuisson de broche; déballez et dressez à plat en formant un rond; un ragoût de truffes au milieu, et saucez d'une périgueux.

CAILLES AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Ayez huit cailles préparées comme celles à la jardinière, puis marquez-les dans une casserole foncée de beurre; passez au beurre persil, champignons et truffes hachés, deux échalotes hachées et blanchies; mouillez ces fines herbes d'un verre de vin de Madère, et couvrez-en les cailles; donnez-leur vingt minutes de cuisson avec feu dessus et dessous; puis égouttez-les, après les avoir dégraissées; finissez les fines herbes avec une cuillerée à ragoût d'espagnole; ayez une caisse d'entrée en papier et huilée, garnissez-la des cailles, que vous masquerez, en mettant les fines herbes, l'estomac en dehors et laissant un puits au milieu de la caisse; recouvrez de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; mettez au four une demi-heure avant de servir, après avoir entouré la caisse d'une double bande de papier; retirez au moment de servir; enlevez le papier et le lard; dégraissez; mettez au milieu des cailles une escalope de champignons, et saucez d'une italienne.

Observation.

Les cailles pour pâté chaud reçoivent la même

préparation, excepté qu'il faut préparer une farce fine comme celle qui est indiquée aux cailles à la financière. Cette farce sert à garnir la croûte du pâté et les interstices que les cailles laissent entre elles.

CAILLES A L'ANGLAISE.

Préparez huit cailles suivant la méthode que j'ai indiquée pour les cailles à la jardinière, passez-les au beurre pour les roidir, et mettez-les légèrement en presse; lorsqu'elles seront froides, faites les cuire comme les précitées; ayez un chou-fleur cuit bien blanc, navets et carottes poussés en petits bâtonnets cuits et glacés, pointes d'asperges de la même longueur et blanchies, six petites saucisses à la Chipolata grillées, et dont vous ôterez la peau; huit morceaux de langue à l'écarlate bien rouges, coupés en cœur; les cailles doivent être un peu aplaties par la pression; dressez-les en couronne, l'estomac en haut; un morceau de langue entre chacune; le puits des cailles divisé en trois parties; un tiers de carottes, un tiers de navets, un tiers d'asperges; sur le haut des cailles, une saucisse, un morceau de chou-fleur et ainsi de suite; puis saucez d'un velouté réduit et bien corsé, auquel vous aurez ajouté gros comme une noix de beurre très-fin.

CAILLES A LA VALENCIENNES.

Faites dégorger pendant douze heures une livre de jambon très-gras, de Bayonne ou de Westphalie; divisez-le en huit morceaux formant le cœur; puis mettez-le à cuire dans du bouillon; ayez huit cailles préparées et cuites dans une très-bonne mirepoix, comme celles à la jardinière; lorsqu'elles seront cuites passez une partie du fond, dans lequel vous mettrez à cuire six onces de riz bien lavé et blanchi; lorsqu'il sera cuit à son point, ajoutez-y deux cuillerées à ragoût d'allemande; dressez au milieu du plat un petit socle avec la moitié du riz, les cailles dessus; entre chacune, les cœurs de jambon; au milieu, l'autre moitié du riz; puis le reste du fond des cailles clarifié et réduit à demi-glace.

CAILLES EN PAPILLOTES.

Faites cuire huit cailles comme je l'ai décrit pour les cailles en caisse; lorsqu'elles seront cuites, retirez-les pour les laisser refroidir; réduisez les fines herbes avec trois cuillerées à ragoût de velouté; liez avec trois jaunes d'œufs et ajoutez un demi-jus de citron; coupez les cailles en deux, et couvrez-les de cette sauce. Pour les mettre en papillotes et les faire griller, comme je l'ai indiqué aux côtelettes de veau en papillotes. Il faut que ces seize papillotes soient très-petites, afin que les convives n'hésitent pas à en prendre deux s'ils le désirent.

FILETS DE CAILLES A LA TALLEYRAND.

Levez les filets de dix cailles, aplatissez-les légèrement, et parez-les pour les placer dans un plat à sauter beurré ; il est inutile d'enlever l'épiderme des filets ; préparez vingt morceaux de truffes bien noires en leur donnant la forme de filets de cailles ; vous les ferez cuire plus tard dans un plat à sauter avec gros comme une noix de beurre et autant de bonne glace de gibier ; une cuillerée à bouche de vin de Madère ; mettez les culottes des cailles cuire sur le gril dans une caisse de papier, comme je l'ai indiqué pour les escalopes de levrauts ; lorsque les culottes seront cuites et refroidies, levez-en les chairs pour en couper un salpicon ; ajoutez-y autant de truffes et de champignons aussi en dés ; découpez dans un pain de mie une croustade élégamment historiée ; ne lui donnez pas plus de trois pouces de hauteur ; faites-la frire de belle couleur et séchez-la bien ; ne lui donnez, à son ouverture, que la profondeur du fond d'un plat d'entrée. Lorsque vous servirez, garnissez de la moitié du salpicon saucé d'une espagnole réduite le milieu de la croustade ; sautez les filets de cailles ; il faut qu'ils ne voient que le feu ; mettez deux cuillerées à ragoût de l'espagnole ; un demi-jus de citron ; dressez-les en couronne autour du salpicon,

en mettant entre chacun un des morceaux de truffe; puis le reste du salpicon masqué d'espagnole réduite, et saucez les filets d'une sauce espagnole plus légère.

Observation.

On pourra à volonté remplacer la croustade de pain par un bord de riz, en ne le dégarnissant pas plus que celui de la croustade de pain.

J'ai servi cette entrée, pour la première fois, chez Son Excellence l'ambassadeur de Russie, dans un de ses dîners de réception.

SALMIS DE CAILLES A LA BOURGUIGNONNE.

Préparez huit cailles, suivant la règle; embrochez-les sur un hatelet, couvrez-les de lard et d'une mirepoix sèche; emballez et mettez à la broche, une demi-heure de cuisson; puis débrochez sans déballer; lorsqu'elles seront refroidies, coupez-les en deux et parez-les; mettez les parures dans une casserole avec un peu de la mirepoix, une moitié d'échalote, quelques parures de truffes, deux verres de très-bon vin rouge de Bourgogne; donnez trois quarts d'heure d'ébullition douce, puis passez à la serviette ce fumet qui servira à travailler l'espagnole pour la sauce du salmis; lorsque la sauce sera réduite à son point, mettez-en quelques cuillerées avec les cailles pour les tenir chaudement; ayez douze petits croûtons taillés en cœur, coupés d'une ligne d'épaisseur; faites-leur prendre couleur au beurre clarifié, dix minutes avant de servir; alors, dressez le salmis de cailles, en commençant à poser huit moitiés sur le fond du plat, saucez-les légèrement; mettez dessus huit croûtons en cœur, puis les huit autres en couronne sur les premiers et séparez-les chacun par le reste des croûtons; mettez une escalope de truffes dans le puits, et masquez le salmis de ce qui reste de sauce.

SALMIS DE CAILLES A LA BORDELAISE.

Préparez huit cailles comme les précédentes, mais remplacez le vin rouge de Bourgogne par de l'excellent Sauterne; et l'espagnole, par du velouté que vous lierez, après sa réduction, d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; au moment de servir vous joindrez à la sauce du persil haché très-fin, une échalote hachée aussi très-fin et blanchie, un morceau de beurre fin; dressez comme le salmis précédent, et garnissez le puits de truffes et de champignons émincés.

ESCALOPES DE CAILLES A LA MACÉDOINE.

Levez les filets des huit cailles, escalopez chaque filet en deux morceaux, et marquez-les à mesure dans un plat à sauter beurré; recouvrez les escalopes de beurre fondu; préparez une macédoine, aussi variée que vous le pourrez, composée de petites carottes, petits navets tournés en olive, haricots verts coupés en losange, petits pois, haricots nouveaux, dits flageolets, têtes d'asperges vertes; puis préparez un bord de légumes comme celui qui est indiqué pour les cailles à la jardinière, mais composé seulement de bâtonnets de carottes et d'asperges vertes; au moment de servir, vous emplirez le vide qui se trouve entre le cylindre et les légumes avec de la macédoine saucée de béchamel grasse très-serrée; renversez le bord sur le plat; sautez rapidement l'escalope; égouttez le beurre, et mêlez avec le reste de la macédoine et de la béchamel grasse; dressez en pyramide dans le puits du bord de légumes, et saucez légèrement; vous aurez préalablement marqué un fumet des cuisses et des débris des cailles mouillés d'un bon consommé; vous incorporerez ce fumet, réduit en demi-glace, dans la béchamel grasse, au moment de sa réduction.

CHAPITRE SIXIÈME.

DE LA PERDRIX ET DU PERDREAU.

La perdrix appartient au genre des gallinacés; nourrie dans nos basses-cours, elle a toutes les habitudes de nos poules domestiques; ce sont les mêmes soins à couver ses œufs et à élever ses petits. Nous connaissons en France deux espèces de perdrix : la perdrix rouge ou bartavelle qui se trouve dans nos départements méridionaux, et la perdrix grise généralement répandue dans toute la France. C'est vers la fin de juillet que les perdrix des deux espèces commencent à devenir assez fortes pour donner leur arome; au mois d'août elles commencent à se mailler. On appelle perdrix maillées les jeunes perdrix dont les plumes se couvrent de légères taches. Au mois de septembre tous les perdreaux sont maillés; jusqu'à la fin de novembre les perdreaux rouges ou gris sont tendres et parfaits au goût, mais passé ce mois il faut savoir distinguer les premières couvées des dernières. En termes techniques culinaires, nous appelons perdrix tous les vieux, mâles ou femelles, et per-

dreaux les jeunes des deux genres. Voici la manière de distinguer les jeunes des vieux : 1° le perdreau rouge porte au bout de chaque plume de l'aile une tache blanche que la vieille perdrix n'a plus ; la peau rouge des pattes du perdreau est toujours lisse, et celle de la perdrix est écailleuse ; 2° le perdreau gris a le bout des plumes de l'aile pointu, il est arrondi chez la vieille perdrix; les pattes du perdreau gris conservent une teinte jaunâtre, les pattes de la vieille perdrix grise sont d'une couleur gris-cendré. Je pense qu'avec ces indications, fruit de l'expérience, personne ne se trompera désormais sur l'âge des perdreaux et des perdrix. Le perdreau rouge est toujours d'un prix plus élevé que le perdreau gris, c'est aussi celui auquel nous donnons la priorité dans les tables.

Observation.

Comme on peut à volonté employer les perdreaux rouges ou les gris, je ne me servirai, en les nommant, d'aucune de ces dénominations ; les recettes que je donne pouvant s'appliquer aux uns comme aux autres. Cependant les perdreaux rouges sont toujours regardés comme supérieurs.

Sommaire.

Perdreaux aux choux; idem à la Matignon; idem truffés à la Périgueux; idem à la Sierra-Morena; idem à la Montglas; idem à la Wagram; idem à la Descars; idem à la Chipolata. — Côtelettes de perdreaux nouveaux grillées au verjus.— Petits perdreaux en caisse.— Côtelettes de perdreaux nouveaux en papillotes à l'italienne. — Sauté de filets de perdreaux aux truffes. — Mancelle de perdreaux à la Condé.— Sauté de filets de perdreaux à la vénitienne. — Filets de perdreaux à la maréchale. — Salmis de perdreaux; idem aux truffes; idem à la bourguignonne.— Salmis de bartavelles à la Rocambole. — Côtelettes de cuisses de perdreaux.— Quenelles de perdreaux à l'essence de gibier; idem à la Toulouse; idem à la dauphine. — Boudins de perdreaux à la Richelieu. — Côtelettes de quenelles de perdreaux à la Pahlen. — Crépinettes de perdreaux à la d'Estaing. — Hachis de perdreaux à la de Luynes. — Purée de perdreaux au fumet.— Soufflés de perdreaux. — Pain de perdreaux à la Joinville.

PERDREAUX AUX CHOUX.

Habillez et flambez trois perdreaux, retroussez-les pour entrée, et lardez les filets de lardons un peu plus forts que ceux destinés à piquer une noix de de veau; ayez trois choux moyens, frisés, dont vous aurez enlevé les feuilles vertes, partagez-les en quatre parties, faites blanchir pendant dix minutes et rafraîchissez-les, égouttez-les, exprimez-en bien toute l'eau, ouvrez encore chaque quartier en deux parties, ôtez les grosses côtes et le trognon, assaisonnez légèrement de sel et de poivre, ficelez chaque quartier, puis marquez-les dans une braisière avec une demi-

livre de petit lard bien dessalé; et un saucisson, deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, et les trois perdreaux; recouvrez de légères bardes de lard, mouillez de quelques cuillerées de bouillon et d'une cuillerée à pot d'excellente graisse de volaille, faites partir: lorsque l'ébullition aura lieu, placez sur la paillasse, feu dessus et dessous, ou étouffez le fourneau en mettant également du feu sur le couvercle. Si ce sont des perdreaux, il ne leur faut que vingt-cinq à trente minutes de cuisson; si ce sont de vieilles perdrix, il leur faudra une heure: sortez-les alors de la braisière ainsi que le saucisson et le petit lard, s'il était cuit, et mettez-le légèrement en presse, en refroidissant. Les choux doivent recevoir quatre heures de cuisson. Coupez une vingtaine de carottes et autant de navets, d'un pouce de long sur huit lignes de large; tournez-les pour en enlever l'épiderme et arrondissez-en tous les carrés; faites-les cuire à part et tomber à glace, suivant la règle; une heure avant de servir remettez les perdreaux avec les choux pour les tenir chauds, coupez le petit lard en gros dés et le saucisson en rouelles, mettez-les dans un plat à sauter avec quelques cuillerées du fond des choux pour les tenir chauds, au moment de servir égouttez dans une passoire les choux bouillants, pressez-les légèrement, formez-en un socle sur le fond du plat, posez en triangle les trois perdreaux débridés, formez autour un rang de carottes en couronne, sur ce premier rang un rang de navets en sens contraire (dressez sur

champ); les rouelles de saucisson entre les légumes et les perdreaux, le petit lard au milieu des trois perdreaux, et saucez d'une espagnole demi-glace, après avoir glacé les carottes: ne glacez pas les navets, afin d'en conserver la blancheur.

Observation.

Je ne donnerai pas ici la description de la chartreuse de perdreaux puisqu'elle se trouve dans le second volume du Pâtissier Parisien. On remplace assez souvent les choux nouveaux par de la bonne choucroute.

PERDREAUX A LA MATIGNON.

Retroussez trois perdreaux pour entrée, passez au beurre une matignon composée ainsi : jambon et lard gras en dés, persil, thym, laurier, carottes et oignons émincés; donnez une légère couleur rousse, mouillez d'un verre de vin de Madère, faites réduire et mettez refroidir dans un vase, couchez les perdreaux sur un hatelet, couvrez-les de bardes de lard, la matignon dessus; enveloppez de deux feuilles de papier beurré, une demi-heure de cuisson à la broche, mettez dessous un plat à sauter pour recueillir l'essence qui sortira du papier, au moment de servir déballez, débridez et dressez; passez à l'étamine le jus qui sera égoutté des perdreaux, ajoutez-le à une bonne sauce financière demi-liée et saucez-en les perdreaux.

PERDREAUX TRUFFÉS A LA PÉRIGUEUX.

Habillez et flambez, sans les effleurer, trois beaux perdreaux, ayez soin de laisser la peau du cou dans toute sa longueur; vous aurez tourné de la grosseur d'une olive deux livres de truffes d'un beau noir et d'un excellent parfum, parfaitement lavées et dont la peau aura été enlevée avec précaution et mise de côté pour s'en servir plus tard; gardez aussi les parures des truffes tournées; faites dégorger deux beaux foies gras de poulardes, blanchissez-les légèrement et rafraîchissez-les; ayez une fois autant de panne également dégorgée, mais non blanchie, hachée, pilée et passée au tamis à quenelles; pilez ensuite les deux foies gras, mêlez-y la panne avec sel, poivre, muscade râpée, épices, la moitié d'un verre de vin de Xères. Lorsque cet amalgame sera pilé, relevez-le pour y mêler les truffes et en garnir les perdreaux, posez-les dans une terrine sur les filets et couvrez-les des premières parures de truffes, laissez-les ainsi au moins pendant trois jours dans un endroit frais. Le jour où vous les servirez, passez une matignon comme celle qui est indiquée ci-dessus, ajoutez-y quelques parures de truffes, couvrez les perdreaux embrochés de lard et de la matignon, enveloppez de papier, donnez trois quarts d'heure de cuisson devant un feu modéré, déballez, débridez pour dresser, et saucez d'une périgueux.

PERDREAUX A LA SIERRA-MORENA.

Retroussez pour entrée trois perdreaux comme les précédents; passez-les dans du beurre fin, qu'ils prennent une belle couleur; vous aurez soin d'éponger dans un linge le beurre avant de le faire fondre, afin qu'il ne s'y trouve aucune partie aqueuse qui pourrait tacher les perdreaux; aussitôt qu'ils auront une belle couleur retirez-les, et jetez dans le beurre une livre de jambon d'Espagne gras et bien dessalé; ajoutez-y une vingtaine de petites carottes tournées en boules, autant de petits oignons blancs; donnez une légère couleur rousse, retirez du feu, mettez les perdreaux dans la casserole, un bouquet de persil garni de thym, laurier, basilic et d'une forte gousse d'ail, assaisonnez de poivre, très-peu de sel, une idée de poivre de Cayenne, une cuillerée à café de piment rouge et doux, un verre de consommé, un demi-verre de malaga et un demi-verre de xérès, couvrez d'un papier beurré, faites partir, étouffez, feu dessus et dessous, qu'en cuisant le fond se trouve réduit de moitié, trois quarts d'heure au plus de cuisson. Au moment de servir égouttez et dressez les perdreaux, retirez le bouquet, garnissez le tour des perdreaux des carottes et des oignons tournés, le jambon dans le puits de l'entrée; ajoutez dans le fond des perdreaux

une cuillerée d'espagnole réduite, passez à l'étamine et saucez.

Vous servirez dans une casserole d'argent des garbances cuites ainsi : prenez une livre de garbances et mettez-les la veille de leur cuisson, à tremper dans l'eau tiède; le lendemain marquez-les dans une petite marmite avec un petit jarret de jambon, une carotte, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni; mouillez de bouillon, que les garbances baignent entièrement; trois heures de cuisson, égouttez au moment de servir et dressez à sec après avoir retiré le bouquet et les légumes.

PERDREAUX A LA MONTGLAS.

Faites cuire trois perdreaux comme je l'ai indiqué pour ceux à la Matignon, débridez-les et laissez-les refroidir; ensuite enlevez avec dextérité la chair des filets et de l'estomac, de manière que le creux forme une caisse; coupez les chairs en montglas, joignez-y un tiers de truffes et un tiers de champignons coupés de même; mettez dans un bain-marie pour tenir chaudement; ensuite placez les perdreaux sur un plafond, entourez-les de légères bardes de lard; couvrez d'un rond de papier pour les mettre chauffer au four; préparez avec un quatrième perdreau une farce à quenelles que vous moulerez dans des cuillers à café; posez-les dans un plat à sauter beurré; ayez un suprême réduit et travaillé au consommé de gibier; faites pocher les quenelles dans du bouillon; retirez les perdreaux du four; égouttez-les bien de la graisse que le lard aura rendue; incorporez dans la montglas quelques cuillerées du suprême, emplissez-en le vide des perdreaux en bombant l'estomac; dressez les perdreaux sur le plat; entourez-les d'un cordon de quenelles; au milieu des perdreaux, un ragoût de truffes et de champignons; masquez les trois estomacs d'un suprême très-lié, allégissez-le pour saucer le ragoût et les quenelles.

PERDREAUX A LA WAGRAM.

Préparez trois beaux perdreaux pour entrée ; couchez-les sur un hatelet ; pelez au vif deux citrons que vous éminecerez et épépinerez, couvrez-en l'estomac des perdreaux ; recouvrez de lard, et dessus le lard une mirepoix à sec comme je l'ai indiqué aux perdreaux à la Matignon ; trois quarts d'heure au feu de broche ; débridez et dressez ; ayez soin de recueillir l'essence qu'auront rendue les perdreaux et la mirepoix, dégraissez et versez-la dans une essence de perdreaux à l'espagnole (voir page 249, Traité des sauces), à laquelle vous ajouterez un jus de bigarade pour saucer et servir, et le reste émincé et blanchi.

PERDREAUX A LA DESCARS.

Habillez et videz, sans les effleurer, trois beaux perdreaux; ayez un ragoût composé de foies gras en petites escalopes, truffes et rognons; garnissez-en l'intérieur des perdreaux; retroussez-les de manière que le ragoût ne puisse sortir; couvrez-les de légères bardes de lard, marquez-les ainsi dans une casserole; mouillez d'une mirepoix et d'un verre de vin de Madère; trois quarts d'heure de cuisson; égouttez-les; débridez et dressez-les en triangle sur le plat; vous aurez préparé trois forts filets mignons de poulets décorés sur un chevalet, pour mettre sur les estomacs des perdreaux trois petits ris de veau piqués glacés pour les trois côtés du triangle; dans le puits une douzaine de crêtes et de champignons; passez et dégraissez le fond, faites réduire pour le mêler avec une sauce financière qui servira à saucer l'entrée.

PERDREAUX A LA CHIPOLATA.

Préparez et faites cuire trois perdreaux comme ceux appelés à la Matignon ; ayez une chipolata préparée comme celle pour les canetons (1), mais vous y ajouterez une douzaine de petits champignons tournés et autant de truffes également tournées en petites boules ; dressez les perdreaux ; garnissez de la chipolata, et saucez d'une sauce au madère un peu serrée.

---

(1) Page 155.

CÔTELETTES DE PERDREAUX NOUVEAUX GRILLÉES AU VERJUS.

Après avoir habillé et flambé légèrement six petits perdreaux nouveaux, coupez-les en deux pour former une côtelette de chaque moitié; faites passer la patte dont vous aurez coupé le bout, entre le gros de la cuisse et le croupion pour former l'os de la côtelette; aplatissez-les un peu avec la petite batte; parez-les; trempez-les dans du beurre fondu et posez-les sur un plat de terre jusqu'à l'instant de les faire griller, ce que vous ne ferez qu'au moment de les servir; puis vous aurez dans un plat à sauter deux onces de beurre le plus fin, gros comme une noix de glace de perdreaux, trois cuillerées à dégraisser d'espagnole demi-réduite, le quart d'un verre de jus de verjus déposé; aussitôt que les perdreaux auront atteint leur point de cuisson, jetez-les et roulez-les dans cette préparation sans les laisser bouillir; dressez en couronne et saucez.

CÔTELETTES DE PERDREAUX AU CHASSEUR.

Habillez six perdreaux, retroussez les pattes entières en poule; flambez-les ainsi; coupez-les en deux ayant soin que les pattes représentent les os des côtelettes; aplatissez légèrement avec la batte chaque demi-perdreau; saupoudrez-les de sel et de poivre; trempez-les dans du beurre fondu pour les paner et les faire griller comme des côtelettes de mouton; vous aurez préparé une maître-d'hôtel crue avec persil haché, une échalote hachée et blanchie, sel, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron; aussitôt que les perdreaux seront grillés à leur point, dressez-les en couronne, glacez-les, et mettez au milieu la maître-d'hôtel.

PETITS PERDREAUX EN CAISSE.

Préparez comme de coutume six petits perdreaux nouveaux; désossez les reins jusqu'au croupion sans endommager les filets; préparez une bonne mirepoix mouillée de consommé; ajoutez-y un demi-verre de xérès, les débris des perdreaux et quelques parures de truffes; laissez cuire trois quarts d'heure, et passez avec pression; marquez avec deux foies gras de poulardes, une farce fine dans laquelle vous mettrez trois truffes crues et hachées; emplissez les perdreaux de la moitié de cette farce après leur avoir retroussé les pattes en poule; bridez-les; entourez-les de légères bardes de lard, et donnez vingt minutes de cuisson; après les avoir mouillés avec le fond préparé de la mirepoix, vous aurez huilé et fait sécher une caisse d'entrée; garnissez l'intérieur de la farce fine conservée; égouttez et débridez les perdreaux; dressez-les dans la caisse, l'estomac touchant les parois de la caisse; enveloppez la caisse d'une bande de papier huilé; recouvrez les perdreaux du lard qui les entourait et d'un rond de papier; mettez vingt minutes au four, afin que la farce fine puisse se pocher; puis sortez du four, dégraissez, coulez la caisse déballée sur le plat où elle doit être servie; vous aurez pré-

paré un petit ragoût d'un foie gras, escalopé de truffes et d'un maniveau de champignons, cuits et escalopés aussi ; liez ce ragoût de deux cuillerées de financière, garnissez-en le puits de la caisse, et saucez de la sauce financière qui restera et dans laquelle vous aurez incorporé le fond dégraissé et réduit.

CÔTELETTES DE PETITS PERDREAUX EN PAPILLOTES A L'ITALIENNE.

Préparez, mais sans les farcir, six petits perdreaux comme les précédents, faites-les cuire de même. Lorsqu'ils seront refroidis coupez-les en deux, mais d'un seul coup de couteau; passez des fines herbes assorties, mouillez-les d'une bonne espagnole et de deux cuillerées de sauce tomate réduite; ajoutez-y le fond des perdreaux réduit, un peu de muscade râpée, un demi-jus de citron; couvrez les demi-perdreaux de cette sauce; lorsqu'ils seront refroidis, procédez comme pour les cailles en papillotes; faites griller et servez à sec.

SAUTÉ DE FILETS DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

Levez les filets de sept beaux perdreaux les plus forts en estomac que vous pourrez choisir (voir, aux Filets de poulets, la manière de les lever et de les parer); placez les gros filets dans un grand plat à sauter beurré, et les filets mignons dans un petit; ayez soin, comme je l'ai déjà dit, que les gros filets, posés sur la partie parée, se trouvent placés de droite à gauche, et les filets mignons de gauche à droite; décorez en truffes ces derniers et recouvrez-les de lard; couvrez les gros filets de beurre fondu. Avec les débris et les cuisses marquez un fumet mouillé de consommé, avec la moitié vous ferez de la glace pour vous en servir plus tard; puis faites réduire à moitié, en y ajoutant un verre de madère et parures de truffes, ce qui restera de ce fond, et mettez-y deux cuillerées à pot de bonne espagnole légère. Cette sauce travaillée ainsi et réduite un peu serré sera la sauce du sauté. Vous aurez coupé une livre de truffes, bien épluchées, en ronds de la largeur et de l'épaisseur d'une pièce de deux francs, que vous sauterez, au moment du service, dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre gros comme une noix de glace de perdreaux, autant de beurre fin, deux cuillerées à bouche de vin de Madère. Que les truffes

soient sautées en cinq ou six minutes ; sautez ensuite les filets sur un feu modéré, qu'ils ne fassent que raidir ; mettez à la bouche du four les filets mignons mouillés d'un peu de consommé, égouttez le beurre des gros filets, ajoutez-y un peu de la sauce et un demi-jus de citron, pour les rouler dedans ; dressez en couronne, les filets mignons par-dessus, les truffes glacées, mais sans être saucées, dans le puits avec le reste de la sauce, masquez les gros filets sans saucer les filets mignons.

On peut remplacer les truffes par une toulouse saucée à brun.

MANCELLE DE PERDREAUX A LA CONDÉ.

Faites cuire sept perdreaux comme il est indiqué pour ceux à la Matignon; lorsqu'ils seront refroidis, enlevez-en les culottes et coupez les ailes en deux sans faire d'estomacs; parez proprement en enlevant la peau, mettez à mesure dans une casserole fraîchement étamée; prenez toute la chair des cuisses; hachez-la, pilez-la, en y ajoutant gros comme un œuf d'excellent beurre; relevez et mettez cette chair dans une terrine; marquez tous les débris des six perdreaux dans une casserole avec deux échalotes entières, deux clous de girofle, un peu de thym, de laurier, une idée de macis, quelques branches de persil; mouillez d'un grand verre de vin de Sauterne; faites réduire à moitié; puis mouillez avec du consommé, que les débris baignent; laissez mijoter pendant trois quarts d'heure sur le coin du fourneau; ayez soin d'écumer et de dégraisser souvent; passez ensuite à la serviette, et faites réduire avec trois cuillerées à pot d'espagnole travaillée; lorsque la réduction sera arrivée à son point, passez à l'étamine un tiers de cette sauce sur les ailes des perdreaux, un tiers dans un bain-marie, et jetez la chair pilée dans le tiers qui reste. Faites chauffer sans ébullition, et passez cette purée à l'étamine pour la tenir chaude

au bain-marie ; au moment de servir, dressez les quatorze ailes en pyramide, en laissant une ouverture au milieu, où vous verserez la purée de perdreaux bouillante ; puis saucez le tout de ce qui reste de sauce.

FILETS DE PERDREAUX A LA VÉNITIENNE.

Préparez quatorze filets de perdreaux, comme il est indiqué pour ceux aux truffes; marquez de même le fumet, auquel vous ajouterez cependant un verre de vin blanc de Graves; et remplacerez l'espagnole par du velouté, qu'à sa réduction vous lierez de quatre jaunes d'œufs; sautez les truffes de même, mais vous y joindrez quelques cuillerées de sauce pour les lier, au lieu de les laisser dans leur glace; les filets sautés se finiront avec la sauce de même, à l'exception que vous jetterez dedans persil et champignons cuits et hachés, un peu de civette hachée très-fin et blanchie; finissez avec gros comme une noix de beurre fin, et un demi-jus de citron.

FILETS DE PERDREAUX A LA MARÉCHALE.

Après avoir levé et paré quatorze filets comme les précédents, placez-les crus sur un plat de terre, et masquez-les d'une d'Uxelle; puis vous les panerez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et vous les arroserez de beurre clarifié pour jeter encore légèrement de la mie de pain dessus; ayez soin de bien serrer la panure avec la lame du couteau. Au moment du service, vous aurez dans un plat à sauter assez de beurre clarifié pour que les filets baignent; faites-les cuire de belle couleur; égouttez-les sur un linge blanc pour qu'ils s'épongent du beurre, dont ils se sont imbibés; mettez au milieu du plat la moitié d'une financière composée de rognons de coqs, de truffes tournées en boule et de champignons, et saucée d'un peu d'allemande; dressez les filets en couronne; entre chacun, mettez un filet mignon contisé et auquel vous aurez donné la forme d'un petit fer-à-cheval; mettez le reste de la financière, et saucez le pied de l'entrée d'une espagnole demi-glace travaillée avec le fumet que vous aurez tiré des débris des perdreaux.

SALMIS DE PERDREAUX.

Préparez quatre perdreaux de la même manière que j'ai indiquée pour les perdreaux à la Matignon ; une demi-heure de cuisson ; retirez-les de la broche sans les déballer ; lorsqu'ils seront froids, vous les dépécerez suivant la règle : c'est-à-dire en enlevant les cuisses, les ailes, l'estomac et le croupion ; ôtez toute la peau qui couvre chaque membre, à l'exception du croupion ; et mettez ces membres dans une casserole recouverte d'un rond de papier beurré ; mettez tous les débris dans une casserole avec la moitié de la mirepoix qui a couvert les perdreaux et quelques parures de champignons ; mouillez de deux verres de vin de Chablis ; posez sur le fourneau jusqu'à l'ébullition ; mouillez alors d'une cuillerée à pot de blond de veau ou de consommé ; laissez vingt minutes sur l'angle du fourneau, en ayant soin d'écumer et de dégraisser souvent ; au bout de ce temps, passez à la serviette ; mettez sur le feu dans une casserole à réduction, et réduisez de moitié ; ajoutez alors deux fortes cuillerées à pot d'espagnole travaillée ; tournez continuellement à l'aide de la cuiller de bois, afin que la sauce n'attache pas ; surtout enlevez toujours avec la cuiller de bois la sauce qui s'attacherait aux parois de la casserole, qui, si elle

restait, prendrait le goût d'empyreume; vous vous apercevrez que la sauce est réduite à son point, lorsque le bouillonnement roulera sur lui-même au lieu de monter; alors passez-la à l'étamine dans un bain-marie et mettez-en un tiers avec les membres des perdreaux, pour les tenir chauds. Vous aurez préparé et passé au beurre douze croûtons de pain en cœur; dressez le salmis, en mettant au fond du plat les croupions, puis les cuisses, et six croûtons de pain; saucez légèrement; puis mettez les ailes et les estomacs entre-mêlés des autres croûtons; bouchez les interstices des membres de deux maniveaux de champignons tournés; masquez du reste de la sauce, et servez.

Observation.

Dans un moment pressé, si l'on n'avait que de l'espagnole liée depuis peu et sans être ni cuite, ni travaillée, voici une autre méthode d'opérer : Après avoir fait bouillir les débris dans deux verres de vin blanc de Chablis, mouillez tout de suite avec l'espagnole; laissez cuire et dégraissez au coin du fourneau; passez à l'étamine et réduisez; vous obtiendrez également une sauce de salmis savoureuse et remplie de l'arome du perdreau : mais pour l'œil du praticien elle n'atteint jamais cette clarté ni ce vernis que nous obtenons de la première.

SALMIS DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

Préparez quatre perdreaux pour salmis comme les précédents; mettez dans les débris un verre de vin de Madère au lieu de chablis et quelques parures de truffes au moment de la réduction de la sauce, qui aura été travaillée comme la précitée; jetez dedans une douzaine de truffes crues et parfaitement épluchées; laissez-les bouillir dix minutes, puis retirez-les pour les couper plus tard en lames et en garnir le salmis; cette addition de truffes dans la sauce lui donne beaucoup d'arome sans leur en ôter à elles-mêmes; procédez pour le salmis comme pour le précédent, mais remplacez les champignons par les truffes.

SALMIS DE PERDREAUX A LA BOURGUIGNONNE.

Préparez quatre perdreaux pour salmis, mais remplacez le vin de Chablis ou celui de Madère par une demi-bouteille d'excellent Bourgogne rouge; ajoutez une pointe d'ail écrasé, deux échalotes émincées et un peu de macis; passez ce fumet et finissez la sauce du salmis comme les précédentes; puis vous aurez une douzaine de morilles parfaitement lavées et blanchies; sautez-les au beurre avec un peu de sel, mouillez du même vin que le fumet; faire cuire un quart d'heure, que le vin réduise plus de moitié; lorsqu'il sera à ce point, jetez-y une demi-douzaine de truffes émincées; dressez le salmis garni de ses croûtons; garnissez-le des morilles et des truffes, et servez en finissant au moment avec gros comme une noix de beurre fin. L'addition du vin rouge et des morilles donne à ce salmis une physionomie et un goût tout différents des précédents.

SALMIS DE BARTAVELLES A LA ROCAMBOLE.

Préparez quatre perdreaux rouges ou bartavelles, comme je l'ai indiqué pour les autres salmis; mettez tous les débris dans une casserole avec deux verres de bon vin de Sauterne; ajoutez deux ou trois rocamboles concassées, un peu de civette en branches et un peu de macis, et une idée de poivre de Cayenne; faites réduire à moitié et mouillez d'une cuillerée à pot de bon consommé blanc; donnez trois quarts d'heure de cuisson; passez à la serviette et faites réduire d'un tiers; ajoutez-y deux cuillerées à pot de velouté travaillé; faites réduire au point du suprême, et liez de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans un bain-marie; mettez-en quelques cuillerées sur le salmis pour le tenir chaud; ayez un demi-litre de rocamboles fraîches, faites-les blanchir à grande eau jusqu'à ce qu'elles cèdent sous le doigt; égouttez et jetez-les dans de l'eau fraîche, où vous les laisserez jusqu'à l'instant de vous en servir. Alors égouttez-les sur un linge blanc, pour en ôter toute l'eau; sautez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre fin et deux cuillerées de la sauce du salmis; dressez les membres des perdreaux avec les croûtons; masquez d'abord avec les rocamboles, puis avec la sauce, à laquelle vous aurez ajouté une pincée de civette hachée et blanchie, un beurre de deux anchois et un demi-jus de citron.

CÔTELETTES DE CUISSES DE PERDREAUX.

Ayez une douzaine de culottes de perdreaux que vous désosserez à l'exception d'une seule patte que vous laisserez, mais dont vous couperez le bout; enlevez de la chair toutes les parties nerveuses et garnissez l'intérieur d'une farce fine comme celle indiquée pour les petits perdreaux en caisse et dans laquelle vous aurez mis des truffes hachées; donnez à la culotte la forme d'une côtelette, et laissez passer la patte pour en figurer l'os; cousez-les avec une petite aiguille à brider et de la ficelle fine; puis faites-les raidir dans un plat à sauter avec du beurre, et mettez-les en presse en leur conservant la forme de côtelettes; lorsqu'elles seront refroidies, enlevez-en la ficelle; panez-les deux fois au beurre seulement et faites griller de belle couleur; dressez et mettez dessous une essence de perdreaux à l'espagnole (voyez Traité des petites sauces, page 249).

QUENELLES DE PERDREAUX A L'ESSENCE DE GIBIER.

Prenez quatre perdreaux dont vous lèverez les filets, et desquels vous enlèverez l'épiderme et les parties nerveuses; mettez les débris dans une casserole avec un petit jarret de veau, la moitié d'une poule, un bouquet garni, une petite carotte, un oignon piqué d'un clou de girofle; mouillez d'un bon consommé; faites partir; écumez et laissez mijoter une heure et demie; hachez et pilez la chair des perdreaux; passez-la au tamis à quenelles; pilez autant de tetine que de chair, et passez-la également; roulez en boule la chair et la tetine, un peu moins de tetine que de chair; ajoutez autant de panade ou de riz que de tetine (1); pilez et mêlez la tetine et la panade ou le riz, ajoutez-y la chair, un peu de sel et de muscade râpée, puis successivement trois jaunes d'œufs et un œuf entier; ajoutez-y quatre cuillerées à bouche d'une allemande que vous aurez réduite très-serré et dans laquelle vous aurez incorporé un morceau de glace de gibier; pilez avec force pour que l'amalgame se fasse bien; puis essayez une petite quenelle dans du bouillon presque en ébullition : si vous y trouvez trop de fermeté, ajoutez encore des

(1) Voyez, pour le riz aux quenelles de poulets, p. 135.

cuillerées de sauce. La quenelle doit pour atteindre son fini être ferme au toucher et moelleuse au palais. Relevez-la dans une terrine, et si le temps est chaud posez cette terrine sur la glace. Vous aurez toujours soigné pendant sa cuisson le fumet mis au feu, pour qu'en mijotant sa réduction s'opère d'un tiers; qu'il n'en reste juste que pour couvrir les quenelles: passez-le et clarifiez-le avec un œuf entier, dans lequel vous mettez la moitié d'une cuiller à café de sucre en poudre qui enlèvera une légère amertume que portent toujours les perdreaux; mêlez-y le consommé; fouettez sur le feu et passez à la serviette; aux premiers symptômes d'ébullition, vous devez avoir une essence d'une belle couleur topaze et portant parfaitement l'arome des perdreaux; moulez quatorze quenelles dans deux cuillers à bouche (1), et posez-les dans un plat à sauter beurré; vingt minutes avant de servir, versez-y, à l'aide d'un couvercle que vous pencherez pour ne pas les déformer, du bouillon bouillant; couvrez et tenez-les à l'angle du fourneau sans bouillir; égouttez sur un linge blanc au moment de servir, et versez dessus l'essence presque en ébullition.

---

(1) Les cuillers d'argent sont, pour cet objet, préférables à celles de fer, qui peuvent souvent noircir les quenelles.

QUENELLES DE PERDREAUX A LA TOULOUSE.

Après avoir préparé quatorze quenelles comme les précédentes et les avoir pochées, vous les égouttez, les dressez en couronne et garnissez le puits d'une toulouse composée d'escalopes de foie gras, de truffes, de champignons et de petits rognons de coqs, et saucée d'une béchamel grasse; puis saucez les quenelles d'une espagnole demi-glace au fumet de perdreaux.

QUENELLES DE PERDREAUX A LA DAUPHINE.

Couchez avec une cuiller à bouche sur une table légèrement couverte de farine quatorze quenelles de la grosseur d'un œuf, roulez-les avec la paume de la main, et aplatissez-les avec la lame du couteau en leur laissant leur forme ovale, ne leur donnez que trois lignes d'épaisseur, mettez-les à mesure sur des couvercles beurrés; vous aurez dans un plat à glacer du bouillon en ébullition, présentez sur la vapeur un couvercle afin que le beurre se fonde, alors inclinez-le légèrement pour que les quenelles glissent dans le bouillon; couvrez; et comme elles sont moins épaisses que les quenelles au consommé, ne les laissez que dix minutes; égouttez sur un plafond pour les mettre légèrement en presse; lorsqu'elles seront refroidies, parez-les en leur conservant leur forme ovale; trempez-les dans une sauce villeroi, et laissez-les refroidir une seconde fois; ensuite panez-les une fois sur la sauce, une fois à l'œuf pour les faire frire d'une belle couleur dorée dans de la friture neuve, autant que possible; dressez-les en couronne, et mettez dans le puits une macédoine ou des pointes d'asperges; saucez le fond du plat d'un suprême léger.

BOUDINS DE PERDREAUX A LA RICHELIEU.

Préparez une farce de perdreaux, comme elle est décrite pour les quenelles de perdreaux à l'essence; roulez-les comme les précédentes, puis ouvrez-les en deux et aplatissez chaque partie; ayez des truffes coupées en petits dés que vous aurez sautées dans un peu de glace de perdreaux et un peu de beurre fin, laissez refroidir sur une assiette en les lissant avec la lame du couteau; vous aurez coupé assez de truffes pour en faire une part pour chaque boudin, mettez ainsi sur une des moitiés que vous avez partagées, et recouvrez de l'autre; soudez chaque morceau l'un à l'autre; étant bien réunis, donnez-leur la forme d'un filet de perdreau, mais une fois plus gros; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré assez grand pour les contenir tous; ensuite décorez-les chacun seulement dans la partie la plus large d'une palmette en truffes; recouvrez de légères bardes de lard; ayez du bouillon en ébullition et versez-en doucement dans le plat à sauter; laissez les boudins un quart d'heure étant couverts au coin du fourneau; égouttez-les; passez le pinceau à glace sur le fond d'un plat d'entrée chaud; cette glace empêchera les boudins de glisser lorsque vous les dresserez en couronne; garnissez le puits d'une escalope de truffes; et saucez d'une financière légère travaillée au fumet de perdreaux; ne masquez pas la décoration des boudins.

CÔTELETTES DE QUENELLES DE PERDREAUX A LA PAHLEN.

Préparez quatorze quenelles comme les précédentes; en marquant la farce, vous aurez la précaution de mettre les filets mignons à part et de les sauter; vous les couperez en salpicon, auquel vous ajouterez de la langue à l'écarlate et des champignons; jetez ce salpicon dans une allemande très-serrée que vous aurez parfumée d'un peu de glace de perdreaux; laissez refroidir pour en garnir chaque côtelette comme les boudins précités; vous aurez aussi gardé les os ronds des cuisses pour figurer les os des côtelettes; posez les côtelettes dans un plat à sauter; faites pocher pendant dix minutes, égouttez et mettez refroidir; ensuite parez et panez une fois au beurre et une fois à l'œuf; ayez soin de bien serrer la panure; vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié, dans lequel vous ferez prendre couleur aux côtelettes; égouttez-les, dressez-les et mettez au milieu une purée de champignons; saucez le fond du plat d'une demi-glace légère.

Observation.

En supprimant la purée de champignons, on pourrait saucer d'une tomate légère.

CRÉPINETTES DE PERDREAUX A LA D'ESTAING.

Mettez dans une terrine, huit fortes cuillerées à bouche de farce de perdreaux pareille à celle qui est décrite pour les quenelles; ajoutez-y autant de truffes et de lard gras cuits et coupés en très-petits dés, deux cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée au fumet de gibier et très-réduite; donnez à ces crépinettes la forme des boudins de perdreaux à la Richelieu, mais qu'elles soient un peu moins fortes; enveloppez-les de toilette de porc frais bien dégorgée; passez-les une fois au beurre, et faites-les cuire et prendre couleur dans du beurre clarifié où elles baigneront entièrement; égouttez, dressez et saucez d'une demi-glace de perdreaux finie au moment, d'un morceau de beurre fin et d'un jus de citron.

HACHIS DE PERDREAUX A LA DE LUYNES.

Coupez en très-petits dés la chair de quatre perdreaux rôtis; joignez des truffes et des champignons également coupés en dés; mettez dans une casserole pour tenir chaud au bain-marie; faites des débris un fumet, comme il est indiqué pour le salmis de perdreaux, et finissez la sauce de même au moment de servir; mêlez au hachis quelques cuillerées de cette sauce, dressez-le en pyramide sur le plat, entourez-le d'œufs de vanneau épluchés sans être endommagés; séparez chacun par un petit croûton de pain formant la crête, et passé au beurre de belle couleur; puis masquez le hachis du reste de la sauce.

PURÉE DE PERDREAUX AU FUMET.

Hachez parfaitement la chair de quatre perdreaux rôtis; pilez-la en y ajoutant gros comme un œuf de beurre fin (l'addition de ce beurre donne non-seulement du moelleux à la purée, mais encore il aide beaucoup à délier la purée avec la sauce et empêche les grumeleaux). Lorsqu'elle sera bien pilée, jetez-la dans une sauce travaillée comme la précitée, dont vous garderez une partie pour masquer plus tard la purée; déliez bien sur un fourneau doux sans laisser bouillir; passez à l'étamine et tenez-la chaude au bain-marie; au moment de servir, ajoutez-y quelques cuillerées de sauce; dressez sur le plat; entourez d'œufs pochés; séparez par un filet mignon de perdreaux en chevalet et décoré; puis masquez la purée du reste de la sauce.

Observation.

Cette purée de perdreaux sert à garnir une casserole au riz, des petits vol-au-vent, des croustades de riz, des petites timballes de nouilles, etc.

SOUFFLÉS DE PERDREAUX.

Préparez la moitié d'une purée de perdreaux comme la précédente, mais un peu plus serrée; maintenez-la chaude au bain-marie ; au moment de vous en servir, transvasez-la dans une casserole pour la faire chauffer, mais sans bouillir ; ajoutez-y cinq jaunes d'œufs pour la lier, toujours sans la faire bouillir ; prenez les cinq blancs comme pour meringues, mêlez avec la purée; emplissez quinze à dix-huit petites caisses, passez légèrement sur chacune un doroir trempé dans un peu de consommé réduit, et mettez au four un quart d'heure, vingt minutes au plus, avant de servir.

PAIN DE PERDREAUX A LA JOINVILLE.

Préparez une purée comme celle au fumet, ajoutez-y pour un tiers de purée de truffes douze jaunes d'œufs crus; avant de passer à l'étamine, beurrez un moule d'entrée à cylindre le plus large possible; emplissez-le de cette purée, et faites prendre au bain-marie pendant une heure et demie, que surtout l'eau n'entre pas en ébullition; maintenez plus de feu dessus que dessous; ayez soin de mettre un linge plié en deux ou trois entre le fond de la casserole et le moule; vous aurez préparé un ragoût pour mettre dans le puits composé de petites quenelles de perdreaux, de truffes en olive, des filets mignons, des perdreaux conservés et escalopés, autant de champignons; roulez ce ragoût dans une espagnole travaillée au fumet de perdreaux, réduite et très-serrée; et ne le dressez qu'à l'instant de le faire partir, afin que le pain de perdreaux ne se fende pas.

CHAPITRE SEPTIÈME.

DE LA BÉCASSE ET DE LA BÉCASSINE.

La bécasse, oiseau de passage, n'arrive guère en France qu'à la fin d'octobre, ou au commencement de novembre: cependant il en reste presque toute l'année quelques-unes dans nos départements du nord; mais alors elles sont loin de valoir les premières, car elles ont perdu toute la graisse sans laquelle la bécasse n'est plus qu'un mets ordinaire. On la trouve de préférence dans les endroits marécageux, où elle rencontre plus facilement sa nourriture. La bécassine et le bécasseau ou bécot ne diffèrent de la bécasse que par la grosseur.

Sommaire.

Bécasses à la Périgord.— Sauté de filets de bécasses aux truffes. — Salmis de bécasses au vin de Champagne; idem à la Mazarin. — Bécassines au gratin; idem en petites caisses; idem farcies à la bourguignonne; idem

à la provençale. — Salmis de bécasses ou de bécassines du Bernardin; idem à la minute.

BÉCASSES A LA PÉRIGORD.

Videz et flambez trois belles bécases; conservez-en le foie et les intestins, que vous hacherez avec la chair de deux pluviers et autant de panne bien dégorgée; ensuite pilez; assaisonnez de sel, poivre, muscade et un peu d'épices; lorsque ces chairs seront bien mêlées au mortier, passez-les au tamis à quenelles; vous aurez épluché et tourné une livre et demie de truffes, que vous manierez bien avec la farce pour en truffer les trois bécasses. Cette préparation doit se faire au moins trois jours avant d'employer les bécasses. Mettez dans une casserole les débris des pluviers, les parures des truffes, un clou de girofle, une échalote émincée; faites suer dix minutes avec un verre de vin de Madère, et ensuite mouillez de consommé; au bout de trois quarts d'heure passez cette essence pour en faire une demi-glace que vous incorporerez dans une espagnole au madère dont vous saucerez les bécasses, que vous aurez mises à cuire trois quarts d'heure à la broche en les emballant comme je l'ai indiqué pour les perdreaux à la Matignon.

SAUTÉ DE FILETS DE BÉCASSES AUX TRUFFES.

Levez les filets de sept bécasses, et détachez-en les filets mignons; parez-en les uns et les autres; marquez les gros filets dans un plat à sauter beurré; recouvrez-les de beurre fondu, et jetez dessus une livre de truffes bien noires et coupées en rond; contisez les filets mignons des bécasses pour vous en servir plus tard; passez au beurre avec persil et truffes hachées, et bon assaisonnement, les intestins et les foies des bécasses; pilez-les, ajoutez deux jaunes d'œufs, et passez-les dans un tamis à quenelles; vous tirerez suivant la règle une essence des débris des bécasses pour travailler la sauce destinée au sauté; coupez douze croûtons de pain en cœur, mais moins épais que ceux destinés à des filets de poulets; passez-les au beurre pour les roidir sans les rendre trop secs; garnissez-les de la petite farce que vous aurez préparée, et mettez sur chacun un filet mignon en demi-cercle ; couvrez chacun de ces petits filets d'un peu de lard; posez ces croûtons sur un plafond beurré; et mettez au four pour cuire les petits filets, et pocher la farce pendant ce temps; sautez les gros filets sur un fourneau demi-vif; égouttez le beurre et mêlez-y quelques cuillerées de sauce pour bien les rouler avec les truffes; dressez en mettant alternativement un gros filet et un croûton de pain garni de son petit filet; puis les truffes dans le puits et saucez sans masquer les croûtons.

SALMIS DE BÉCASSES AU VIN DE CHAMPAGNE.

Faites cuire quatre bécasses de la manière que j'ai indiquée pour les salmis de perdreaux; lorsqu'elles seront refroidies, dépecez-les suivant la règle sans laisser de peau; sautez pendant cinq minutes dans un peu de beurre et de glace de gibier, et deux cuillerées de vin de Champagne, trois quarts de truffes escalopées; jetez ces truffes sur les membres des bécasses, et recouvrez de lard; opérez pour le fumet et pour la sauce comme pour le salmis de perdreaux, seulement vous ne mettrez que du vin de Champagne; tenez les membres chauds sans y rien ajouter; dressez; garnissez de croûtons de pain en cœur et glacés; groupez les truffes et saucez.

SALMIS DE BÉCASSES A LA MAZARIN.

Faites cuire six bécasses comme les précédentes; lorsqu'elles seront refroidies, coupez les ailes en deux, sans faire d'estomac; avec les parures et la chair des cuisses, vous ferez une purée en réservant les débris pour confectionner l'essence; lorsque la purée de bécasses sera passée à l'étamine, ajoutez-y un tiers de purée de truffes; dressez les ailes des bécasses; tenez-les chaudes dans la sauce préparée comme la précitée; dans le puits la purée, et saucez les filets en supprimant les croûtons.

BÉCASSINES AU GRATIN.

Désossez huit bécassines après les avoir flambées, en ne leur laissant que les pattes jusqu'aux phalanges; ajoutez aux foies et aux intestins la chair de deux pluviers; émincez-le tout et passez-le au beurre avec truffes, persil et champignons hachés, sel, poivre, muscade, un peu d'épices; puis ensuite mettez refroidir, et pilez parfaitement; ajoutez un tiers de panade, une cuillerée de vin de Madère et quatre jaunes d'œufs crus, et passez au tamis à quenelles; garnissez les bécassines avec la moitié de cette farce; et cousez-les avec une grosse aiguille ordinaire et du fil, et bridez-les; puis mettez-les entre deux bardes de lard dans une double feuille de papier huilé; recouvrez les estomacs des bécassines d'une mirepoix sèche; pliez le papier en forme de caisse carrée pour mettre cuire au four; avec le reste de la farce, formez sur un fond d'entrée un petit socle au milieu duquel vous pratiquerez un puits; mettez pocher au four ce socle entouré de lard et de papier; au moment de servir, déballez-le pour le glisser sur le plat d'entrée; déballez également les bécassines, auxquelles vous aurez donné trois quarts d'heure de cuisson; enlevez les fils; débridez; dressez l'estomac en bas; une belle crête entre chacune, une truffe tournée en boule au-dessus de la crête et dans le milieu un ragoût Toulouse; saucez d'une financière.

BÉCASSINES EN PETITES CAISSES.

Désossez huit bécassines comme les précédentes; partagez-les en deux; mettez sur chaque moitié une d'Uxelle réduite, et donnez-leur la forme de grosses noix; marquez-les dans un plat à sauter, avec lard dessus et dessous, deux onces de beurre fondu, une cuillerée à bouche de vin de Madère; mettez cuire ainsi au four, ou sur un fourneau couvert avec feu dessus; donnez vingt minutes de cuisson; vous aurez préparé une farce fine pareille à la précédente, mais dans laquelle vous ajouterez trois truffes coupées en dés; vous aurez huilé douze caisses rondes pour entrée; égouttez et laissez refroidir les moitiés de bécassines pour les parer légèrement; faites-en réduire le fond pour l'incorporer dans la farce fine, avec laquelle vous masquerez l'intérieur de chaque caisse; placez ensuite les moitiés de bécassines; réunissez les caisses sur un plafond, couvrez-les de bardes de lard qui ont servi à leur cuisson, entourez-les d'une double bande de papier huilé arrêté par une ficelle, couvrez-les d'un rond également de papier, et mettez au four une demi-heure; au moment de servir, sortez les caisses, enlevez à l'aide d'une cuiller la graisse qu'elles peuvent avoir rendue; dressez; saucez d'une italienne légère, et posez sur chaque caisse un rond de truffes cuites.

BÉCASSINES FARCIES A LA BOURGUIGNONNE.

Habillez huit bécassines, mais ne désossez que la partie des reins jusqu'au croupion; mettez dans une terrine une petite poignée de mie de pain, un quarteron de beurre sans être fondu, persil, champignons et ciboules hachés et crus; maniez le tout après avoir ajouté un petit verre d'eau-de-vie, sel, poivre, muscade; garnissez les bécassines de cette espèce de farce, retroussez-les comme pour entrée et marquez-les pour les cuire à la broche comme les perdreaux à la Matignon. Vous donnerez une demi-heure de cuisson; vous aurez bien lavé une vingtaine de morilles, faites-les blanchir et rafraîchir ensuite dans l'eau froide; mettez-les cuire avec beurre, un peu de glace de gibier et un jus de citron. Au moment de servir débridez les bécassines et posez sur le plat l'estomac devant; ajoutez aux morilles une vingtaine de petits croûtons ronds préparés comme pour les truffes à l'italienne; garnissez-en le puits et masquez avec une sauce préparée comme celle du salmis de perdreaux à la bourguignonne.

BÉCASSINES A LA PROVENÇALE.

Après avoir habillé huit bécassines, désossez-les comme les précédentes, c'est-à-dire n'ôtez les reins que jusqu'au croupion; passez les foies et les intestins dans deux bonnes cuillerées d'huile d'olive avec la moitié d'une gousse d'ail écrasée, un peu de mignonnette, sel, muscade râpée; pilez et passez au tamis à quenelles; ajoutez y trois truffes hachées, et garnissez-en l'intérieur des bécassines, que vous briderez pour entrée; coupez quatre gros oignons blancs en rouelles, faites-les blanchir, égouttez-les et jetez-les dans un quart de bonne huile jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur rousse; alors mouillez d'un verre de vin de Sauterne; laissez réduire, puis mettez les bécassines dedans, un rond de papier beurré dessus, feu dessus et dessous; qu'en cuisant pendant une demi-heure elles se colorent légèrement sans ébullition; au bout de ce temps égouttez-les, dressez-les en les séparant par un croûton en cœur, ajoutez à leur fond quelques cuillerées de la sauce-salmis préparée comme celle du salmis de bécasses au vin de Champagne remplacé par du sauterne; dégraissez sans ôter les oignons, qui doivent être cuits sans être en purée; c'est pour cela que la cuisson ne doit que frire; ajoutez-y, en sauçant, quelques truffes émin-

cées, un jus de bigarade et une cuillerée à bouche d'huile fine.

Observation.

Quelques praticiens ajoutent à la sauce une légère eau d'ail; mais, comme j'ai remarqué que l'ail mêlé à la petite farce donnait assez de goût, j'ai supprimé cette eau.

Les bécasseaux et les pluviers recevant les mêmes préparations que les bécassines, il est donc inutile d'entrer dans des détails déjà connus. La grive et la mauviette se préparent aussi de même, à quelques exceptions près dont je vais donner le détail.

SALMIS DE BÉCASSES OU DE BÉCASSINES DU BERNARDIN.

On sait qu'autrefois les seigneurs, pour faire les honneurs de leur table, découpaient eux-mêmes; et que souvent lorsque le rôt de gibier paraissait ils aimaient beaucoup à le transformer en salmis. Un homme célèbre dans l'art gastronomique, Grimod de La Reynière, nous donne, dans la quatrième année de son *Almanach des gourmands*, la recette du salmis du Bernardin, que je transcris ici.

On prend trois bécasses ou quatre bécassines rôties à la broche, mais peu cuites; on les divise selon les règles, ensuite on coupe en deux les ailes, les cuisses, l'estomac et le croupion, on range à mesure ces morceaux sur une assiette. Dans le plat sur lequel on a fait la dissection, et qui doit être d'argent, on écrase le foie et les déjections de l'oiseau et l'on exprime le jus de quatre citrons bien en chair et le zeste d'un seul coupé très-mince; on dresse ensuite sur ce plat les membres coupés qu'on avait mis à part, on les assaisonne avec quelques pincées de sel et de poivre, d'épices fines (à défaut de cette poudre on mettra du poivre fin) et de la muscade, deux cuillerées de l'excellente moutarde de Maille et un demi-verre de très-bon vin blanc; on met ensuite le plat sur un réchaud à l'esprit-de-vin, et l'on remue pour

que chaque morceau se pénètre de l'assaisonnement et qu'aucun ne s'attache ; on a grand soin d'empêcher le ragoût de bouillir; mais lorsqu'il approche de ce degré de chaleur on l'arrose de quelques filets d'huile vierge; on diminue le feu et l'on continue de remuer pendant quelques instants, ensuite on descend le plat et l'on sert de suite.

Je suis loin de contester la réputation dont jouissait ce salmis à l'époque dont je viens de parler, mais je crois que son plus grand mérite était d'être préparé par les mains du maître ou de la maîtresse de la maison. Pour moi, je pense que le jus de quatre citrons, le verre de vin blanc et la moutarde devaient attaquer fortement le palais, au lieu de le flatter agréablement. Depuis qu'il est passé de mode que le seigneur fasse la cuisine à table, nous avons servi particulièrement pour les déjeuners des salmis à la minute ; je ne nierai cependant pas que l'idée première ne pût appartenir à M. Grimod de La Reynière, ou plutôt à son Bernardin.

SALMIS DE BÉCASSES OU DE BÉCASSINES A LA MINUTE.

Videz, flambez et retroussez comme pour rôt, en les bardant, trois bécasses ou quatre bécassines; mettez de suite à la broche; pendant ce temps passez au beurre les foies et les intestins, assaisonnez de sel, poivre et muscade; pilez-les et faites passer au tamis à quenelles; mettez réduire un verre de vin de Champagne, avec persil et champignons hachés, des échalotes blanchies et hachées; le vin réduit à moitié, ajoutez-y un verre d'essence de gibier ou de bon consommé, une pincée de mignonnette; ajoutez-y encore deux cuillerées à dégraisser d'espagnole. Sitôt que les bécasses seront cuites débrochez, dépecez-les suivant la règle, délayez avec la sauce le produit des foies et des intestins préparés, roulez dans cet appareil les membres des bécasses ou des bécassines sans qu'ils bouillent; ajoutez-y deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, un peu de citron; dressez avec une demi-douzaine de croûtons en cœur glacés; saucez avec la sauce, qui doit être courte, et servez. La préparation de ce salmis ne doit durer que le temps de la cuisson des bécasses ou des bécassines.

Ce genre de salmis, je le répète, a toujours au déjeuner beaucoup de succès; j'en ai supprimé la moutarde, qui ne convient qu'à peu de personnes; celles qui en désireraient peuvent l'ajouter sur leur assiette.

CHAPITRE HUITIÈME.

DE LA GRIVE ET DE LA MAUVIETTE.

Sommaire.

CRÉPINETTES DE FILETS DE GRIVES A LA MAINTENON.

Levez les filets de douze grives, mettez les chairs des cuisses de côté ainsi que les intestins et les foies, passez-les au beurre avec parures de truffes, sel, poivre, un peu des quatre épices, pour en faire une farce fine suivant la règle; parez ensuite les filets des grives en enlevant l'épiderme, mais sans en extraire les petits filets mignons; ajoutez à la farce autant de sauce d'Uxelle bien réduite et masquez des deux côtés les filets crus; vous aurez de la toilette de porc frais bien dégorgée; à l'aide du couteau vous en enlèverez les parties les plus grasses, enveloppez-en cha-

que filet masqué de l'appareil que je viens de décrire, panez-les une fois au beurre en ayant soin de serrer la mie de pain avec la lame du couteau, puis faites cuire et prendre couleur dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre clarifié; égouttez sur un linge blanc et saucez d'une sauce Périgueux.

GRIVES AU CHASSEUR.

Préparez, après les avoir vidées, douze grives comme pour rôt, couchez-les sur un hatelet et marquez-les comme il est indiqué à l'article Perdreaux à la Matignon; passez au beurre avec assaisonnement les intestins des grives, auxquels vous aurez ajouté trois foies gras de poulet, fines herbes assorties; pilez, ajoutez quelques cuillerées d'une sauce préparée comme celle du salmis à la bourguignonne; faites chauffer sans ébullition, passez à l'étamine, mettez dans une casserole pour tenir chaud au bain-marie, faites douze petites caisses en pain comme pour des cardes à la moelle, passez-les au beurre de belle couleur, emplissez-les de la purée précitée; débrochez les grives, auxquelles vous avez donné vingt minutes de cuisson; placez-les droites sur le plat, une petite croustade entre chacune, et au milieu un ragoût de truffes et de champignons; saucez d'une financière et servez.

ESCALOPES DE FILETS DE GRIVES DANS UNE CROUSTADE DE PAIN.

Levez les filets de dix grives, coupez dans chaque filet deux escalopes, placez-les dans un plat à saucer beurré ; coupez dessus une demi-livre de truffes aussi en escalopes ; couvrez de beurre fondu et d'un rond de papier ; prenez la chair des cuisses et des intestins, sans les gésiers ; passez-les au beurre avec assaisonnement de sel, poivre, muscade, débris de truffes et de champignons, pour en faire une farce fine comme celle qui est décrite pour les grives au gratin ; découpez une croustade de pain, suivant la méthode du Pâtissier parisien; lorsqu'elle aura reçu une belle couleur, et qu'elle sera bien séchée, masquez-en l'intérieur avec la farce ; entourez-la de papier beurré, et mettez-la au four doux pour faire pocher la farce ; au moment de servir, sautez sur un fourneau demi-vif les escalopes des grives; égouttez le beurre ; ajoutez-y quelques cuillerées d'espagnole travaillée au fumet tiré des débris des grives, et réduite au point d'une sauce-salmis ; dressez dans la croustade l'escalope en pyramide, et saucez.

Les escalopes de mauviettes se préparent de même, à l'exception que l'on doit laisser chaque filet entier.

SAUTÉ DE MAUVIETTES ENTIÈRES A LA MINUTE.

Flambez douze ou quinze mauviettes toutes préparées; à l'aide d'une aiguille à brider retirez-en les gésiers par la partie des reins qui se trouve à côté de la cuisse; sautez ces mauviettes dans du beurre bien frais; couvrez-les d'un couvercle avec feu dessus et dessous; au bout de ce temps ajoutez trois ou quatre truffes émincées, deux cuillerées à bouche de vin de Madère; aussitôt que vous serez assuré de la cuisson des truffes, retirez du feu; dressez les mauviettes en cordon autour du plat; enlevez une partie du beurre; ajoutez une cuillerée à dégraisser d'espagnole, un peu de glace de gibier, un jus de citron, et autant de petits croûtons de pain ronds et passés au beurre; versez le tout dans le puits des mauviettes, et servez sans ajouter de sauce.

PETITES CAISSES DE MAUVIETTES EN CERISES.

Désossez deux douzaines de mauviettes, en ne laissant à chacune qu'une seule patte; garnissez-les d'une farce fine où vous aurez incorporé une couple de truffes crues et coupées en dés; faites passer la patte entre les deux filets, et donnez à chaque mauviette la forme d'une cerise; marquez-les dans un plat à sauter; serrez-les l'une contre l'autre pour ne pas les déformer; recouvrez-les de légères bardes de lard; versez dessus une courte mirepoix qui aura été mouillée de bon vin de Chablis ou de Meursault et passée avec pression; mettez-les cuire pendant un quart d'heure avec feu dessus et dessous, ou mieux dans un four; ayez vingt-quatre petites caisses rondes plissées et huilées que vous garnirez de farce fine; mettez dans chacune une mauviette, qu'il y ait assez de farce fine au fond de chaque caisse pour que les mauviettes les dépassent de quelques lignes; rangez les caisses sur un plafond, à un demi-pouce l'une de l'autre; recouvrez chacune d'elles de bardes de lard et d'un rond de papier, et mettez chauffer au four doux pendant vingt-cinq à trente minutes; avant de servir, masquez d'une sauce espagnole travaillée à l'essence tirée des débris de mauviettes. Mais, comme il arrive que souvent ces débris portent une légère

amertume, il est essentiel, avant de les mouiller, de les faire suer avec un demi-verre d'un des deux vins précités, et de ne pas les couvrir. Ce procédé, comme on pourra l'apprécier, enlève toute amertume.

Observation.

Avec cette préparation de mauviettes on garnit une seule croustade, comme celle des grives; une grande caisse, un pâté chaud, une timbale, etc.

CHAPITRE NEUVIÈME.

DU FAISAN.

Depuis une douzaine d'années qu'une partie des faisanderies qui existaient en France ont été détruites, on trouve peu de faisans gras à Paris, à quelques exceptions près. Cependant, plusieurs marchands de volaille et de comestibles en reçoivent d'Angleterre; mais ils ne valent certes pas ceux qui nous viennent de Bohême. La chair du faisan n'est vraiment appréciée par les amateurs que plusieurs jours après sa mort, et au moment où elle commence à se faisander; cette chair alors se parfume de l'arome désiré par les gourmets; mais il faut bien saisir ce moment; souvent un jour de plus peut être de trop, et alors les émanations de la chair ne sont plus que désagréables à l'odorat comme au goût.

Sommaire.

Faisan à la brésilienne; idem à la choucroute. — Filets de faisans au suprême; idem à la Montgolfier.— Quenelles de faisans au consommé.

FAISAN A LA BRÉSILIENNE.

Habillez et flambez un faisan frais; prenez la chair

de deux bécasses pour en faire une farce fine suivant la règle, mais fortement assaisonnée; mêlez à cette farce une livre de truffes tournées et dont vous hacherez les parures, pour les y joindre, et garnissez-en le faisan, que vous garderez quelques jours afin que la chair soit bien imprégnée de l'arome des truffes. Vous aurez eu soin de sauter au beurre les foies et les intestins de bécasses assaisonnés de sel, poivre, épices; passez-les au tamis à quenelles et conservez-les dans un endroit frais. Le jour où l'on servira le faisan passez au beurre une mirepoix composée d'un peu de jambon coupé en dés, carottes, oignons émincés, thym, laurier, un peu de macis et des parures de truffes; mouillez de deux cuillerées de vin de Malaga, bardez le faisan de bardes de lard très minces dessus et dessous, couchez-le sur un hatelet et posez-le sur une seule feuille de fort papier bien beurré; mettez sur l'estomac et sur le dos la mirepoix refroidie, emballez de papier et ficelez; mettez à la broche pendant une heure devant un feu clair et vif; arrosez constamment avec de bon beurre fondu dans lequel vous aurez mêlé un demi-verre de vin de Malaga. Ayez soin d'avoir sous le faisan une petite lèche-frite spéciale ou un plat à sauter, pour recevoir ce qui découlera du faisan. Au bout d'une heure déballez le faisan du papier, ôtez aussi la mirepoix et le lard; remettez la broche, en arrosant souvent. Vous aurez préparé quinze croûtons de pain d'une ligne d'épaisseur et de la largeur d'une pièce de cinq francs, passez-les au beurre sans les dessé-

cher, masquez-les avec la petite farce faite des intestins, d'une ligne d'épaisseur; mettez ces croûtons dans la lèche-frite jusqu'à l'entière cuisson, afin qu'ils s'imbibent de ce qui découle du faisan; la cuisson achevée, débrochez-le, dressez-le sur un plat d'entrée entouré des croûtons; passez et dégraissez le fond qu'il aura rendu et jetez-le dans une sauce Périgueux pour saucer le faisan.

FAISAN A LA CHOUCROUTE.

Habillez et flambez un faisan, retroussez-le pour entrée, piquez-en les filets avec du lard taillé une fois gros comme pour piquer une noix de veau; bardez-le dessus et dessous avec des bardes très-minces, passez dans du beurre un peu de jambon émincé, carottes et oignons de même, persil en branches, thym, laurier, un clou de girofle; mouillez de deux verres de bon vin blanc et de consommé, pas de sel; laissez cuire par une légère ébullition pendant trois quarts d'heure; passez avec pression ce mouillement, qui vous servira à cuissonner le faisan; marquez dans une casserole deux livres de choucroute bien lavée, et dont on aura extrait tous les grains de genièvre; ajoutez-y une livre de petit lard fumé de Strasbourg bien dessalé, un moyen saucisson, un bouquet garni, une carotte et un oignon piqué d'un clou de girofle; mouillez d'un bon dégraissi et de bouillon, donnez cinq heures de cuisson en ayant soin de retirer, à mesure qu'ils seront cuits, le petit lard et le saucisson; deux heures avant de servir mettez le faisan en cuisson avec le mouillement précité, donnez-lui trois quarts d'heure de cuisson ou une demi-heure, suivant l'âge ou la grosseur; assurez-vous de l'entière cuisson, en sondant

la cuisse avec une aiguille à brider que vous y enfoncerez au bout des trois quarts d'heure; et lorsque vous serez assuré qu'il est cuit, égouttez-le, passez le fond, remettez le faisan dans la casserole avec le dégraissi du fond pour le tenir chaud; égouttez la choucroute, ôtez le bouquet, la carotte, l'oignon; mettez cette choucroute dans une nouvelle casserole avec le fond du faisan ; faites partir, mettez sur un fourneau doux avec feu dessus, de manière qu'en mijotant le fond et la chocroute tombent à glace sans attacher ; vous aurez coupé le petit lard d'un pouce carré et le saucisson en rouelles d'une ligne d'épaisseur et enlevez-en la peau ; mettez dans un plat à sauter pour chauffer avec un peu du fond du faisan que vous aurez réservé. Au moment de servir égouttez le faisan, débridez-le ; si la choucroute qui doit être tombée à glace, comme je viens de le dire, avait encore rendu de la graisse, enlevez-la avec précaution ; formez avec cette choucroute un petit socle sur lequel vous dressez le faisan ; entourez-le d'un cordon des morceaux de saucisson ; dessus, les carrés de petit lard; glacez et envoyez avec une saucière de bonne espagnole demi-réduite.

FILETS DE FAISANS AU SUPRÊME.

Levez les filets de six faisans, séparez-en les filets mignons, parez ces filets à l'instar de ceux de poulet, marquez-le dans un plat à sauter grassement beurré et recouvrez-les de beurre fondu; placez également dans un plus petit plat à sauter les filets mignons pour les décorer et les couvrir de lard; marquez un fumet avec les cuisses et les autres débris à l'exception des croupions, qu'il ne faut pas employer par rapport à l'amertume qu'ils portent toujours; garnissez ce fumet de légumes et bouquet suivant la règle; mouillez de bon consommé et d'un verre de bon madère; donnez une heure et demie de cuisson, passez alors à la serviette sans pression. Partagez ce fumet en deux parties, conservez-en une pour travailler le velouté destiné à faire le suprême, et de l'autre partie faites de la glace pour vous en servir plus tard. Coupez une livre de belles truffes noires en escalopes, mettez-les dans une casserole au bain-marie avec gros comme une noix du beurre le plus fin, autant de glace de faisan; fermez hermétiquement le couvercle en plaçant entre ce dernier et la casserole un petit rond de papier, et mettez pendant un quart d'heure dans de l'eau presque bouillante; au moment de servir faites sauter les

filets des faisans, cuire les filets mignons; finissez les premiers avec quelques cuillerées de suprême, un peu de glace et du beurre très-fin. Après avoir égoutté le beurre des filets sans en laisser tomber l'essence laiteuse qu'ils auront rendue, dressez en couronne, saucez du suprême, et dessus les gros filets dressez les filets mignons décorés; et, juste au moment d'envoyer, versez dans le puits les truffes, qui doivent être d'un glacé brillant.

FILETS DE FAISANS A LA MONTGOLFIER.

Levez les filets de six faisans; parez-les en séparant les filets mignons; posez-les sur un plat de terre, et recouvrez-les de lard pour les empêcher de sécher; contisez les filets mignons, et marquez-les dans un plat à sauter beurré en leur donnant la forme d'un croissant; maintenant prenez trois culottes de faisans pour les mettre à la broche; marquez avec les trois autres et les débris, un fumet pour en faire de la glace comme je l'ai indiqué dans l'article précédent; lorsque les premières seront cuites et refroidies, prenez-en la chair pour en faire une purée comme je l'ai décrite pour celle des soufflés de perdreaux; lorsqu'elle sera passée à l'étamine et tenue un peu épaisse, ajoutez-y trois jaunes d'œufs crus et un peu de la glace réduite; masquez chaque filet sur la partie où se trouve le filet mignon; vous aurez mis dans un plat à sauter, qui devra contenir les douze filets, l'épaisseur d'une ligne de beurre fin clarifié, et que vous laisserez figer; couchez sur ce lit de beurre les douze filets sur la partie masquée de purée; ensuite fouettez deux blancs d'œufs bien ferme, que vous mêlerez au reste de la purée; masquez chaque filet de l'épaisseur d'une ligne; vous

aurez soin à mesure de lisser à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude; un quart d'heure avant de servir, mettez au four doux le plat à sauter sur une chevrette; aussitôt que cette espèce de soufflé sera montée et ferme au toucher, retirez du four; dressez; mettez entre chaque filet un des filets mignons cuits aussi au four, et saucez sans masquer d'une sauce Périgueux légère. Il est nécessaire que le beurre soit clarifié et froid; de cette manière, pendant que le dessus du filet monte comme un soufflé, le dessous s'échauffe et cuit assez, la clarification du beurre l'empêche de se tacher de ces pellicules que donne le beurre seulement fondu.

Observation.

Comme à Paris les faisans sont toujours d'un prix élevé, il est nécessaire de faire valoir les cuisses, lorsqu'on en donne un sauté. Soit dans le dîner, s'il est de huit entrées, douze ou seize, soit la veille ou le lendemain pour le dîner ordinaire, avec ces cuisses mises à la broche on peut faire tout ce que j'ai décrit aux articles Perdreaux et Bécasses, c'est-à-dire purée, hachis, soufflé et croquettes; puis étant crues, quenelles, boudins, côtelettes, crépinettes. Il est entendu aussi qu'après un grand dîner, s'il revenait, soit des entrées, soit du rôt, assez de

membres de faisans pour en faire une entrée, on pourrait le servir en salmis ou en capilotades; on pourrait alors consulter ces deux articles, que j'ai traités dans les chapitres précédents.

ESCALOPES DE FAISANS A LA PÉRIGORD.

Après avoir levé les filets de trois faisans, sautez-les dans du beurre clarifié; lorsqu'ils seront refroidis coupez-les en escalopes. Vous y joindrez autant de truffes coupées de même et sautées au beurre; avec les cuisses préparez une farce comme celle décrite aux quenelles de faisan; beurrez parfaitement un moule à bordure uni, mettez dans le fond un rang de truffes crues et tournées en boules de la grosseur d'une muscade. Emplissez le moule de farce et faites prendre au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit ferme au toucher. Au moment de servir renversez la bordure sur un plat d'argent; enlevez avec soin la farce, qui pourrait couvrir les truffes; mêlez à l'escalope, que vous aurez tenue chaude, quelques cuillerées de suprême; emplissez-en le puits de la bordure en dressant en pyramide; masquez du suprême, glacez les truffes de la bordure, et servez.

QUENELLES DE FAISANS AU CONSOMMÉ.

Les quenelles de faisans se font à peu près comme celle de perdreaux et de poulets. Cependant, comme il existe quelques différences, je vais donner la description de ma manière d'opérer; il est d'ailleurs reconnu par les praticiens que le faisan contient moins d'osmazome et de gélatine que le poulet et le perdreau, surtout le perdreau rouge, et qu'à quantité égale de chair on en retire moins de glace : c'est donc à l'artiste culinaire d'y remédier en en combinant toutes les parties pour la rendre aussi nutritive que succulente, sans pour cela la rendre moins salubre à l'estomac; d'ailleurs comme je viens d'indiquer que j'emploierai la chair des cuisses, cette partie, moins délicate et plus musculeuse que les filets, demande plus de soin.

Prenez la chair des cuisses de faisans qui auront servi pour un sauté; ôtez avec le plus grand soin toutes les parties nerveuses; hachez et pilez cette chair, et passez-la au tamis à quenelles; ajoutez, dans la proportion d'un tiers de moins, tetine cuite et parée, et de la panade ou du riz; pilez encore jusqu'au parfait amalgame; assaisonnez de sel, un peu de muscade, trois jaunes d'œufs mis l'un après l'autre, deux cuillerées à dégraisser de béchamel grasse

très-réduite, et gros comme une noix de glace de gibier fondue ; passez alors au tamis de Venise, et essayez une petite quenelle ; si elle était trop ferme, ajoutez une troisième cuillerée de béchamel ; relevez dans une terrine pour les mouler et les pocher plus tard (voyez aux Quenelles de poulets). Mettez dans une casserole les débris des faisans, un jarret de veau, une demi-poule ou mieux des débris de volaille, un petit morceau de jambe de bœuf ; garnissez d'un bouquet et de légumes, mais en petite quantité ; mouillez d'excellent consommé ou bien d'un fond de noix de veau, si vous en avez ; ne mettez pas de sel ; faites partir doucement et écumez souvent ; donnez deux heures et demie de cuisson, et ayez soin de retirer le jarret de veau lorsqu'il sera cuit : arrangez-vous de manière qu'après avoir passé et clarifié votre fond vous n'en ayez que juste pour faire baigner les quenelles.

Observation.

La chair du faisan est presque toujours grenue au palais, c'est pour cela que je remplace l'allemande par la béchamel grasse, à laquelle la crème qui y est incorporée donne un certain velouté au palais, et que je la fais passer une seconde fois au tamis de Venise pour la rendre lisse et crémeuse.

CHAPITRE DIXIÈME.

DE LA GÉLINOTTE.

La gélinotte, si commune dans les pays du Nord, est très-rare en France ; cependant j'ai entendu dire que l'on en rencontrait quelquefois dans les forêts des Ardennes et du Cantal, je n'ai vu à Paris que celles qui nous étaient envoyées en hiver de la Russie ou de la Suède. La chair des gélinottes porte un goût de sapin qui ne convient pas à bien des gourmets ; ce goût de sapin lui vient de sa nourriture, qui consiste dans les pignons de cet arbre. J'ai toujours trouvé beaucoup de rapport entre la gélinotte et notre râle de genêt, qui n'est pas non plus très-commun. On remplace dans le Nord les perdreaux par les gélinottes, dont on fait une grande consommation ; pour moi je donnerais sans hésiter la préférence à notre perdreau rouge, que nous avons dans toute sa bonté et sa fraîcheur et dont la chair savoureuse doit être mise bien au-dessus de celle de la gélinotte, qui nous arrive presque toujours après avoir été gelée. Les cuisses des gélinottes ne s'emploient pas, car elles portent, même cuites à la broche, une amertume désagréable; les filets seuls peuvent être employés.

SAUTÉ DE FILETS DE GÉLINOTTES AUX TRUFFES.

Levez les filets de huit gélinottes, et parez-les, comme ceux de faisan, en ayant soin d'en séparer les filets mignons; marquez les uns et les autres dans des plats à sauter avec du beurre fin fondu, puis décorez les filets mignons; couvrez de lard et de ronds de papier, pour procéder plus tard comme pour le sauté de filets de faisans; travaillez le suprême avec un fumet de gibier, et finissez l'entrée comme il est indiqué au sauté de faisans aux truffes. Le sauté de filets de gélinottes reçoit comme les sautés de poulets et de perdreaux, les mêmes garnitures pour le puits : truffes, toulouse, macédoine, etc. On peut remplacer aussi le suprême par une espagnole travaillée au fumet de gibier et réduite comme pour un sauté de perdreaux. On peut aussi donner une escalope de filets de gélinottes en macédoine, en opérant comme je l'ai indiqué pour l'escalope de cailles sous la même dénomination.

CHAPITRE ONZIÈME.

DE L'ORTOLAN.

L'ortolan est appelé avec raison le prince des petits pieds. Pour un gourmand, c'est le *nec plus ultrà* de la gourmandise. La saison qui nous les apporte est la fin de l'automne et le commencement de l'hiver. Nous avons aussi, vers la fin de septembre, les becfigues, qui, souvent, pour la délicatesse de la graisse, font concurrence aux ortolans. Depuis plusieurs années il nous vient de Bruxelles des ortolans aussi gras et aussi délicats que ceux de Provence. On ne sert guère l'ortolan qu'à la broche, hors les trois exceptions suivantes.

Sommaire.

Ortolans à la provençale; idem en petites caisses; idem à la Brissac.

ORTOLANS A LA PROVENÇALE.

Vingt ortolans sont suffisants pour une entrée; taillez vingt-quatre croûtons ovales de deux lignes

d'épaisseur; creusez-les d'un côté d'une ligne de profondeur; mettez chaque ortolan dans un de ces croûtons, puis placez-les avec les ortolans dans un plat à sauter où vous aurez mis deux lignes d'excellente huile d'olive; ajoutez dans l'huile la moitié d'une gousse d'ail pilée; mettez sur un fourneau chauffer l'huile avec les croûtons et les ortolans et poussez au four. Si vous n'en aviez pas à votre disposition, mettez un couvercle avec feu dessus en modérant le fourneau; aussitôt que les croûtons commencent à se colorer légèrement, retirez le plat à sauter du feu, égouttez sur un linge pour en éponger l'huile, dressez sur le plat : vous aurez préparé un ragoût de truffes et la sauce à la parisienne (cinquième partie, page 72); ajoutez-y un beurre de deux anchois que vous aurez fait entièrement dessaler (voyez Beurre d'anchois); ajoutez-y une cuillerée à bouche de bonne huile d'olive froide, un demi-jus de citron; mettez dans le puits des ortolans et servez.

ORTOLANS EN PETITES CAISSES.

Ayez vingt-quatre petites caisses à soufflés que vous huilerez et ferez sécher à l'étuve, couvertes d'une feuille de papier pour qu'aucune poussière ne puisse tomber dessus. Préparez, avec quatre foies gras de volaille, une farce fine comme celle indiquée au Pain de foies gras; ajoutez-y un quart de belles parures de truffes bien pilées, enlevez l'os des reins de chaque ortolan sans en extraire les intestins, et garnissez-les chacun de gros comme une noisette de cette farce, et en leur laissant leur forme; garnissez chaque caisse du reste de la farce en ayant soin de laisser assez de place pour pouvoir plus tard y placer un ortolan; mettez ces caisses au four jusqu'à ce que la farce commence à se pocher, retirez alors, mettez un ortolan dans chaque caisse, recouvrez d'un grand rond de papier beurré, et remettez au four. Il est nécessaire que la chapelle soit un peu plus chaude afin que les ortolans ne languissent pas plus que s'ils étaient à la broche : dix à douze minutes suffiront; retirez du four et masquez chaque caisse avec une sauce au madère finie avec une essence de truffes; servez bouillant.

Observation.

Cette entrée réclame une grande attention pour

sa cuisson, qui ne peut, ainsi que mes confrères l'ont pu voir, se faire qu'au four ou sous le four de campagne, ce qui réclamerait plus de soin encore; il faut que la farce ne se poche que très-juste, puisqu'elle doit rentrer au four pendant la cuisson des ortolans; il ne faut pas que les caisses prennent de couleur; enfin, il faut calculer juste la sortie du four pour que l'entrée paraisse de suite sur la table; quelques minutes de plus dessécheraient l'ortolan et lui ôteraient tout son prix.

Chaque fois que j'ai servi cette entrée je l'ai envoyée comme assiette volante et elle a toujours obtenu le suffrage des gourmets; c'est à mon avis, la meilleure manière de manger cet oiseau; il m'est arrivé quelquefois d'employer de petits becfigues bien gras en place d'ortolans; sans les valoir tout à fait, ils les remplacent sans trop de désavantage.

ORTOLANS A LA BRISSAC.

Ayez un morceau de noix de jambon coupé dans la partie où la graisse se mêle à la chair; coupez-en vingt-quatre petits carrés (suivant ce que vous aurez d'ortolans) de la grandeur des petites bardes de lard qui accompagnent les ortolans et que l'on appelle témoins. Vous aurez fait parfaitement dessaler le morceau de jambon avant de vous en servir; embrochez sur deux hatelets très-minces les ortolans, séparez-les par un carré de jambon et attachez-les sur la broche dos à dos; le dos, qui est la partie la plus grasse de l'ortolan, fond moins de cette manière; il faut un feu de broche très-clair et fort vif; arrosez continuellement avec du beurre clarifié. Aussitôt que la cuisson approche, panez les ortolans et ne les arrosez plus, qu'ils se colorent d'un beau jaune; débrochez, dressez sur le plat en ajoutant à côté du jambon un petit croûton de pain passé au beurre; vous aurez sauté, dans un verre d'huile d'Aix, deux maniveaux de champignons tournés et émincés jusqu'à ce qu'ils prennent une légère couleur jaune; ajoutez-y une demi-douzaine de truffes; égouttez presque toute l'huile; mettez gros comme une noix de glace de volaille, une cuillerée à bouche

d'espagnole demi-glace, un jus de citron ; versez au milieu des ortolans, et servez.

La mie de pain, en faisant une légère croûte, empêche la graisse de l'ortolan de se perdre; le jambon, pendant sa cuisson, le nourrit encore, et l'émincé de champignons et de truffes, versé dans le puits, en relève le goût.

CHAPITRE DOUZIÈME.

DU CANARD SAUVAGE.

Je comprendrai, dans ce chapitre du canard sauvage, la sarcelle, le rouge de rivière, le pilet, tous oiseaux palmipèdes qui ne sont qu'une variété du canard sauvage ou halbran, nom qui lui est donné lorsqu'il est tout jeune. Il y a bien encore le morillon, le buys, le moelleton; mais, comme il en vient rarement à Paris, je n'en parle que comme souvenir, les préparations en étant d'ailleurs les mêmes que celles du canard sauvage. Généralement, à Paris on sert peu de ces oiseaux pour entrées; mais lorsqu'ils y sont destinés, on emploie les mêmes préparations que pour le gibier dont j'ai donné précédemment les recettes: plus ordinairement on les sert pour rôt, comme je l'indiquerai dans ce chapitre.

Sommaire.

Filets de canards sauvages à la bigarade.— Salmis de canards sauvages; idem à la minute.— Canards sauvages à la Tyrolienne.

FILETS DE CANARDS SAUVAGES A LA BIGARADE.

Séparez les estomacs des cuisses de six canards

sauvages, de la même manière que j'ai indiqué pour les filets de canetons; mettez-les dans un plat de terre avec sel, mignonnette, persil, thym, laurier, échalotes émincées, deux jus de citrons, un verre de bonne huile; retournez les souvent dans cet assaisonnement; trois quarts d'heure avant de servir, couchez-les sur un hatelet, puis mettez à la broche sans les emballer en les arrosant de l'assaisonnement dans lequel vous les avez mis. Aussitôt que vous les sentirez fermes sous le doigt, débrochez-les, levez les filets, que vous mettrez à mesure dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre gros comme une noix de glace de gibier, autant de beurre et un demi-jus de citron; dressez et saucez d'une sauce bigarade, comme elle est indiquée pour les filets de canetons.

SALMIS DE CANARDS SAUVAGES.

Couvrez trois canards sauvages d'une mirepoix, emballez-les d'une feuille de papier et mettez-les à la broche ; au bout d'une demi-heure qu'ils seront au feu, déballez-les, assurez-vous de leur cuisson : qu'elle soit un peu verte ; découpez les canards sauvages pour salmis, suivant la règle ; mettez les membres dans une casserole avec le sang qu'ils auront rendu, pour les tenir chauds : surtout qu'ils ne bouillent ni ne dessèchent. Vous aurez tenu au bain-marie une sauce financière réduite un peu serré ; jetez les débris des canards dans une casserole avec deux verres de bon vin de Bordeaux rouge, la moitié d'une échalote, un clou de girofle, une pincée de mignonnette ; faites bouillir jusqu'à moitié de réduction, passez dans un plat à sauter, jetez-y la sauce financière et faites réduire jusqu'au point d'une sauce salmis ; passez à l'étamine, finissez avec une cuillerée d'huile d'olive, un demi-jus de citron, pour saucer les membres des canards sauvages, que vous aurez dressés avec quelques croûtons en cœur et que vous aurez garnis de truffes et de champignons émincés.

SALMIS DE CANARDS SAUVAGES A LA MINUTE.

Préparez trois canards sauvages comme les précédents; pendant leur cuisson, hachez très-fin persil, champignons, échalotes; passez légèrement au beurre dans un plat à sauter avec sel, poivre, un peu de muscade râpée; mouillez avec deux verres de bon vin blanc de Chablis; laissez réduire de moitié; ajoutez une cuillerée à dégraisser d'espagnole; retirez du feu, mettez-y deux cuillerées à bouche d'excellente moutarde; débrochez les canards. Aussitôt qu'ils seront cuits, dépecez et jetez à mesure les membres dans le plat à sauter; remuez-les légèrement sur le feu sans les laisser bouillir; mettez-y fondre un peu de glace de gibier et gros comme une noix de beurre; dressez avec la sauce seule, dans laquelle sont les membres des canards.

Observation.

La chair des canards sauvages étant toujours très-sèche, on voit qu'il est important de ne les employer qu'en les sortant de la broche; de cette manière ils ne perdent rien de leur jus ni de leur onctuosité : au lieu que si on les préparait comme les perdreaux ou les bécasses, on n'en obtiendrait qu'un triste résultat.

CANARDS SAUVAGES A LA TYROLIENNE.

Faites une marmelade de pommes peu sucrée dans laquelle vous mettrez un petit bouquet de cannelle et de macis; infusez seulement dans cette marmelade chaude; garnissez l'intérieur de trois canards sauvages, retroussez-les pour entrée et ficelez bien la poche et le croupion, afin que la marmelade ne sorte pas. Au moment de les mettre cuire à la broche, vous aurez fait bouillir un verre de vinaigre avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, une cuillerée à café de sucre en poudre, quelques grains de mignonnette; arrosez avec cette préparation continuellement les canards, ayant soin de mettre dessous une petite lèchefrite ou un plat à sauter pour recueillir ce qui sert à arroser, ainsi que le jus que rendra le canard; aussitôt la cuisson terminée, qui ne doit être que de trente à trente-cinq minutes, débrochez et débridez les canards, dressez sur le plat, passez à l'étamine dans une casserole le fond qui vous aura servi à arroser et dans lequel sera tombé le jus des canards; faites-le chauffer en y ajoutant deux cuillerées à bouche de gelée de groseilles, et saucez avec.

DES

ENTRÉES DE POISSON

EN GRAS ET EN MAIGRE.

En donnant la nomenclature des recettes des entrées de poisson, je suivrai la méthode employée pour la description des sauces maigres; c'est-à-dire qu'après chaque entrée de poisson en gras on pourra remplacer la sauce grasse par la sauce maigre : la différence n'étant que le changement des consommés et de la mirepoix, sauces indiquées dans la quatrième partie. Quant aux garnitures et aux ragoûts : depuis que nous avons supprimé avec raison les crêtes, les rognons, les ris de veau pour garnir les entrées de poisson, nous nous sommes servi de tous ceux qui appartiennent au maigre.

CHAPITRE TREIZIÈME.

DE LA SOLE.

La sole est un des poissons de mer les plus estimés dans la cuisine, par la consistance de sa chair qui ne lui fait rien perdre de sa délicatesse. Les soles les plus recherchées sont celles qui sont pêchées sur les côtes de la Normandie; mais encore parmi celles-ci les soles dites de Dieppe obtiennent-elles la préférence. Il faut toujours fixer son choix sur celles dont la peau du dos est d'un beau gris, celles qui ont la peau noire ne les valent jamais; on doit remarquer que, quoique la sole demande à être employée très-fraîche, elle a toujours besoin d'être un peu mortifiée, sans quoi la chair en serait toujours coriace.[1]

Sommaire.

Filets de soles à la dieppoise; idem à l'italienne; idem à la royale; idem à la dauphine ; idem à la vénitienne ; idem à l'anglaise sauce tomate ; idem à la Saint-Vallier ; idem à la Villeroi.— Horly de filets de soles; idem à la provençale. — Filets de soles en papillotes. — Escalopes de filets de

---

FILETS DE SOLES A LA DIEPPOISE.

Prenez cinq belles soles que vous aurez choisies bien épaisses, ratissez-en les écailles, coupez la tête en biseau à la hauteur des ouïes, videz parfaitement tous les œufs, les boyaux et le sang qui se trouvent dans la poche attachée sur le bord des arêtes qui sont adhérentes à cette même poche; lavez les soles à plusieurs eaux, puis épongez-les dans un linge propre; pour lever les filets de cette manière: fendez le dos en deux parties en appuyant le fil du couteau sur l'arête dorsale, puis ensuite inclinez la lame du couteau en commençant par la tête pour lever d'un seul coup le filet de gauche; ensuite prenez la sole du côté de la queue pour lever le second filet; pour les deux filets du ventre recommencez la même opération; puis passez la lame du couteau entre la chair et la peau pour enlever cette dernière sans effleurer le filet. Quelques personnes enlèvent la peau sur la sole avant de lever les filets; mais lorsque la peau est un peu sèche, on risque d'enlever quelques morceaux de chair: cette opération n'a lieu de cette manière que lorsqu'on veut préparer des soles qui doivent être servies entières. Après avoir donc levé tous les filets, vous les jetez dans une terrine remplie d'eau froide pour bien les laver, puis vous les égouttez et les épongez dans un linge blanc, ensuite avec

le manche du couteau aplatissez chaque filet, sur lequel vous aurez replié la partie la plus mince de manière qu'il forme un bout arrondi; donnez à chaque filet une légère courbure, et ayez soin que ce soit la partie du filet, où était attachée la peau, qui forme le dessous; vous aurez préparé et cuit autant de belles pattes d'écrevisses que vous aurez de filets; piquez-en une du petit bout, dans chaque tête de filet; placez-les dans un plat à sauter grassement beurré; ajoutez un peu de sel, un jus de citron, et sautez sur un feu modéré; aussitôt qu'ils seront fermes au toucher, égouttez-les sur une serviette posée à moitié sur une planche; recouvrez avec l'autre moitié de la serviette; mettez-les en presse avec une seconde planche chargée d'un poids, pour les parer lorsqu'ils seront refroidis, et remettez-les dans un autre plat à sauter pour les tenir chauds avec le beurre dans lequel vous les aurez sautés, et que vous aurez passé à l'étamine et conservé à cet effet; au moment de servir dressez-les en couronne; mettez dans le puits un ragoût d'huîtres et de champignons, et saucez d'une allemande légère finie d'un peu de beurre fin et d'un jus de citron; évitez de masquer les pattes.

Observation.

Si l'entrée devait être servie en maigre, conservez les carcasses ; vous les mouillerez avec de bon vin blanc et du bouillon maigre, pour en tirer une essence qui servira à travailler la sauce.

FILETS DE SOLES A L'ITALIENNE.

Après avoir levé les filets de cinq soles, comme je viens de l'indiquer, coupez-les carrément sans les replier, et posez-les à plat sur un grand plat de terre; passez au beurre des fines herbes composées de champignons, truffes, persil, thym, échalotes blanchies, le tout haché très-fin; joignez-y une cuillerée à pot de bonne espagnole, et faites réduire très-serré; ajoutez un jus de citron et masquez-en les filets d'un seul côté; lorsqu'ils seront refroidis, roulez-les en forme de petits barils et assujettissez le bout de chaque filet avec une petite fiche de bois; placez-les dans un plat à sauter beurré serrés l'un auprès de l'autre; vous aurez passé au beurre carottes, oignons émincés, branche de persil, thym, laurier, un clou de girofle; mouillez de deux verres de vin de Chablis; laissez mijoter une demi-heure, et passez avec pression pour en mouiller les filets pour la cuisson; faites partir sans grande ébullition; placez sur la paillasse, feu dessus et dessous, ou mieux au four, s'il était disponible, il faut que cette cuisson ne fasse que frémir, afin que les filets ne se cassent pas, dix à douze minutes suffiront pour les cuire;

puis égouttez-les; dressez-les en pyramide en mettant sur chacun un rond de truffe cuite, et saucez d'une italienne grasse, remplacée par une italienne maigre, si l'entrée était maigre.

FILETS DE SOLES A LA ROYALE.

Préparez vingt filets de soles comme ceux qui sont décrits à la dieppoise, mais sans pattes d'écrevisses; sautez-les et parez-les de même, tenez-les chauds avec le beurre conservé. Au moment de servir dressez en couronne: vous aurez préparé un ragoût composé de queues de crevettes, de truffes et de champignons; garnissez-en le puits et masquez d'un suprême gras ou maigre, selon que l'entrée sera l'un ou l'autre.

FILETS DE SOLES A LA DAUPHINE.

Préparez seize filets de soles comme les précédents; lorsqu'ils seront refroidis et parés, trempez-les dans une bonne allemande réduite, pour les paner plus tard, une fois sur la sauce et une fois à l'œuf; vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié chaud dans lequel vous ferez prendre une belle couleur aux filets; ayez soin qu'il y ait assez de beurre pour qu'ils baignent entièrement : égouttez-les sur un linge blanc pour les dresser. Avec la cinquième sole vous aurez préparé une farce à quenelles suivant la règle, et vous en ferez de petites quenelles dans des cuillers à café; étant pochées et égouttées, vous les jetterez avec autant de petits champignons dans une sauce au beurre d'écrevisses pour en garnir le puits et vous saucerez, sans masquer les filets, d'une demi-glace.

FILETS DE SOLES A LA VÉNITIENNE.

Préparez les filets de soles comme il est indiqué pour ceux à la royale; vous aurez tenu prêt pour ragoût la queue d'un beau homard coupée en dés, et autant de truffes, pour en remplir le puits, que vous saucerez d'une partie de la sauce vénitienne (voir la page 48 de la quatrième partie), sans fines herbes, mais que vous aurez finie avec du beurre de homard, puis saucez les filets avec le reste de la vénitienne, dans lequel vous aurez mis du persil blanchi et haché, en observant que les deux sauces ne se mêlent pas.

FILETS DE SOLES A L'ANGLAISE SAUCE TOMATE.

Levez les filets de quatre belles soles, parez-les en carrés longs et coupez les deux bouts; mettez-les dans une terrine avec sel, un peu de mignonnette, persil, oignons émincés, thym, laurier, un demi-verre d'huile d'olive, le jus de deux citrons; vous aurez soin de les remuer dans cet assaisonnement tous les quarts d'heure; une heure avant de servir, égouttez-les de la marinade; farinez-les et panez-les une fois à l'œuf en ayant soin de bien serrer la mie de pain avec la lame du couteau; placez-les sur deux couvercles sur lesquels vous aurez jeté de la mie de pain, et donnez-leur la forme d'un arc. En panant un instant avant le service, la mie de pain ne prend pas d'humidité; alors elle tient mieux sur le filet et sort plus claire de la friture. Au moment de servir, faites frire à la friture vive; dressez et saucez d'une tomate légère.

FILETS DE SOLES A LA SAINT-VALLIER.

Préparez douze beaux filets de soles comme ceux qui sont décrits dans le premier article, mais ne les faites pas cuire. Avec les deux autres soles qui resteront, faites une farce à quenelles au beurre d'écrevisses; avec cette farce masquez les filets en leur donnant le double de leur grosseur ordinaire; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré; mettez sur chacun une rosace en truffes, recouvrez-les de minces bardes de lard et recouvrez d'un rond de papier beurré; une demi-heure avant de servir, mettez dans le plat à sauter un mouillement préparé comme pour les filets de soles à l'italienne, et glissez le plat à sauter au four dans la partie la moins chaude, en veillant à ce qu'il n'y ait pas d'ébullition. Aussitôt que vous serez assuré de la cuisson, c'est-à-dire quand vous sentirez de la fermeté sous le doigt, retirez-les pour les égoutter et les dresser. Vous aurez préparé un ragoût composé de huit belles laitances de harengs et de vingt-cinq queues d'écrevisses, sauté au beurre, et fini de sauce suprême, que vous verserez dans le puits; la farce qui masquera les filets doit, étant cuite, rester d'un beau rouge tranché par la truffe et la blancheur des laitances.

FILETS DE SOLES A LA VILLEROI.

Levez et préparez les filets de cinq belles soles; prenez-en quatre, dont vous ferez une farce à quenelles un peu serrée et dans laquelle vous ajouterez deux truffes hachées; posez sur la table les seize filets restants, masquez-les de la farce, puis ployez-les en deux pour les placer à mesure dans un plat à sauter beurré grassement; jetez dessus un peu de sel blanc, un jus de citron; mettez sur un feu vif pour les sauter; aussitôt qu'ils seront raidis des deux côtés égouttez-les sur un linge blanc posé à moitié sur une planche; mettez-les en presse, mais assez légèrement pour que la farce ne sorte pas; lorsqu'ils seront refroidis, parez-les de nouveau et masquez-les des deux côtés d'une d'Uxelle; ensuite panez-les une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, en ayant soin (ce que je ne saurais trop recommander chaque fois que cette espèce de panure se présentera) de bien appuyer la mie de pain avec la lame du couteau : de ce procédé dépend la beauté de la friture; la sauce, ne trouvant pas d'issue pour sortir, ne vient pas, en brûlant, tacher les filets. Au moment de servir faites frire de belle couleur, dressez et mettez dans le puits un ragoût composé d'huîtres, de champignons et de truffes, que vous saucerez d'une allemande légère.

HORLY DE FILETS DE SOLES.

Parez les filets de cinq belles soles; ne leur laissez que cinq pouces de longueur, mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, thym, laurier, persil en branche, deux échalotes émincées, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive et autant de bon vinaigre à l'estragon; remuez-les souvent dans cet assaisonnement en ayant soin, au bout d'une heure, d'égoutter l'eau que les filets auront rendue et de remettre une cuillerée d'huile, mais pas de vinaigre. Au moment du service égouttez sur un linge pour les éponger, puis jetez-les dans une autre serviette dans laquelle vous aurez mis deux poignées de farine, et vous les sasserez bien; puis retirez-les pour leur donner, à l'aide de la lame du couteau, leur première forme, et placez-les sur deux couvercles légèrement saupoudrés de farine pour les jeter dans une friture vive; dressez-les en buisson, appuyés sur du persil frit d'un beau vert.

Observation.

Il faut que l'opération de fariner se fasse au dernier instant, afin que l'humidité ne fasse pas une pâte de la farine; ce qui les empêcherait d'être croustil-

lants. Il faut observer que, dans le cas où la poêle à frire ne serait pas assez grande pour contenir tous les filets, on les mettra en deux fois ; le charme et la bonté de cette entrée dépendent de la conduite de la friture, connaissance qui ne peut s'acquérir que par l'expérience. Les filets doivent être d'une belle couleur dorée, et très-croustillants, sans cependant être desséchés.

HORLY DE FILETS DE SOLES A LA PROVENÇALE.

Préparez en tout point les filets de cinq belles soles comme les précédents; marinez-les de même. Vous aurez préparé aussi une pâte à frire à l'italienne, comme elle est décrite à la page 58 de la première partie; ayez dans la poêle à frire une quantité suffisante de bonne huile d'olive, afin que les filets baignent aisément; ils ne doivent sortir de la friture que pour être présentés sur la table. Égouttez-les filets, épongez-les pour ôter toute humidité; ajoutez à la pâte une seconde cuillerée à bouche d'huile d'olive; remuez-la parfaitement; trempez dedans les filets en les jetant un à un dans l'huile bien chaude, égouttez, dressez sur un buisson de persil frit et envoyez de suite.

FILETS DE SOLES EN PAPILLOTES.

Après avoir levé et paré les filets de quatre belles soles, ramenez les deux bouts des filets parallèlement sur le milieu en leur donnant la forme d'un filet de poulet; sautez-les au beurre avec un jus de citron, une pincée de sel; mettez-les en presse pour les parer lorsqu'ils seront refroidis et les couvrir d'une d'Uxelle préparée suivant la règle, puis enfermez-les dans une feuille de papier coupée et huilée comme je l'ai indiqué aux côtelettes de veau en papillotes, mais taillée suivant la grandeur du filet de sole; ayez soin que chaque filet soit bien entouré de sauce et mettez entre cette sauce et le papier des truffes et champignons coupés en lame, fermez la papillote pour la faire griller sur la cendre rouge, un quart d'heure avant de servir, en ayant soin de couvrir le gril d'une feuille de papier huilée.

ESCALOPES DE FILETS DE SOLES.

Sautez, avec beurre, un jus de citron, un peu de sel, seize filets de soles après en avoir enlevé la peau, puis mettez-les en presse assez fortement; lorsqu'ils seront refroidis, coupez dans chacun cinq morceaux en biseau pour les arrondir avec un emporte-pièce rond, mettez à mesure ces morceaux dans une casserole beurrée, ajoutez-y un tiers de champignons émincés, autant de truffes également émincées. Ces escalopes vous serviront à garnir une croustade de pain ou de pommes de terre, un bord ou une casserole au riz ou un vol-au-vent; on peut saucer à volonté d'une allemande légère ou d'une béchamel en gras ou en maigre. Si cependant on voulait servir cette entrée simplement sur le plat, on l'entourerait de croquettes de soles en forme de poires et frites de belle couleur.

ATTEREAUX DE FILETS DE SOLES.

Levez les filets de quatre belles soles, parez-les; sautez-les au beurre avec sel et jus de citron; mettez-les en presse, puis, lorsqu'ils seront refroidis, coupez-les par morceaux de huit lignes carrés; posez-les à mesure sur un plat de terre; ajoutez-y un tiers de truffes cuites coupées de même et autant de champignons; vous aurez préparé une allemande très-réduite dans laquelle vous aurez ajouté une cuillerée à dégraisser de purée de champignons, masquez-en les filets, les truffes et les champignons; lorsqu'ils seront refroidis, embrochez-les dans un hatelet en les serrant l'un contre l'autre, de cette manière : un carré de sole, un carré de truffe, un de sole, un de champignon, et ainsi de suite; puis parez les quatre carrés, hachez ces parures; joignez-y de la sauce préparée; avec cet appareil masquez les quatre côtés de chaque attereau; panez-les une fois à la mie de pain, et une seconde fois à l'œuf; puis faites frire de belle couleur; dressez en pyramide avec du persil frit au milieu; vous pouvez aussi saucer d'une légère poivrade ou d'une tomate peu réduite, alors vous supprimeriez le persil. Il faut que ces attereaux soient plongés dans une friture demi-vive, afin qu'ils ne prennent pas trop de couleur, et que l'intérieur soit bouillant.

TURBAN DE FILETS DE SOLES A LA CONTI.

Levez les filets de quatre moyennes soles, enlevez-en la peau; parez-les sans en diminuer la longueur et conservez les parures que vous ajouterez aux filets de quatre autres petites soles pour en faire une farce de poisson un peu ferme; beurrez un moule à turban; qu'il n'ait pas plus d'un pouce d'épaisseur sur cinq de hauteur, emplissez-le de la farce des soles, mais réservez-en le tiers. Il est donc nécessaire de calculer la dose qu'il faut pour emplir le moule, afin que ce tiers vous reste; mettez cette farce au bain-marie, qu'elle cuise sans ébullition; lorsque vous serez assuré de la cuisson, ôtez-la du bain-marie pour laisser refroidir; pendant ce temps contisez avec des truffes les premiers filets de soles en observant que le rond de la truffe se trouve placé du côté du gros bout de la sole; laissez un pouce et demi de la partie étroite du filet, sans être contisé; aussitôt que vous vous serez assuré que la farce est parfaitement refroidie, démoulez-la et parez-la de manière que toute la surface en soit bien lisse : posez-la sur un fond d'entrée; si vous n'en aviez pas, remplacez-le par un fond de pâte à dresser posé sur un plafond de la grandeur du moule qui aura contenu la farce, masquez-le dessous du turban d'un

peu de farce crue et posez-le sur le fond que vous aurez préparé; renversez les filets de soles contisés sur la table, masquez-les légèrement de farce crue, puis posez-les diagonalement sur le turban, en observant que le plus gros des deux bouts du filet se trouve dans le bas; lorsqu'ils seront tous ainsi placés, serrez-les à l'aide de la lame du couteau, entourez-les de minces bardes de lard, et celles-ci d'une double feuille de papier beurrée et retenue par une ficelle en bas et une autre en haut; couvrez aussi la crête du turban d'un rond de papier beurré. Trois quarts d'heure au four doux, au plus, suffiront pour cuire les filets de soles et chauffer le pain de farce; au bout de ce temps sortez du four, enlevez le papier et le lard, ôtez la graisse que le turban peut avoir rendue, et glissez sur le plat d'entrée; garnissez le puits d'un ragoût de laitances et de truffes; saucez d'une allemande légère : vous pouvez à volonté garnir le turban d'un ragoût d'huîtres, de queues de crevettes ou seulement de truffes et de champignons.

Je n'ai pas besoin d'avertir qu'on ne doit pas masquer le turban, ce qui ôterait le charme que donne à la vue la blancheur des filets de soles tranchée par le noir de la truffe. On peut, si l'on manquait de truffes, contiser les filets de soles avec des ronds de cornichons d'un beau vert; mais je conseille à nos jeunes praticiens de ne jamais employer pour cet usage de la langue à l'écarlate, comme je l'ai vù faire quelquefois.

CHAPITRE QUATORZIÈME.

La plie, le flet, le carrelet et la limande reçoivent les mêmes préparations que la sole; cependant leur chair étant plus aqueuse et moins ferme que celle de cette dernière, il n'est pas toujours possible de l'employer de la même manière et les filets demandent beaucoup de précaution pour la cuisson. Ces poissons ne sont donc guère servis qu'entiers, comme frits, à l'eau de sel, au gratin, etc.; les recettes en sont décrites dans la troisième partie, chapitre XI. Je vais seulement donner ici celles de la limande servie comme entrée.

DE LA LIMANDE.

La limande est ordinairement plus petite que le carrelet, la peau du dos est d'un gris beaucoup plus clair que celui de ce dernier, et n'est couverte d'aucune tache rougeâtre. Il faut, quand on veut se ser-

vir de limandes pour filets, choisir les plus longues et les plus épaisses : que la chair soit ferme sous le doigt, que les ouïes soient d'un rouge brillant et que les yeux sortent un peu de la tête ; surtout qu'à l'odorat elles ne sentent pas la vase, ce qui arrive presque toujours dans les limandes qui sont pêchées trop près de l'entrée des ports ou le long des côtes.

Sommaire.

FILETS DE LIMANDES A LA DIEPPOISE.

Levez les filets de cinq belles limandes très-épaisses, enlevez-en la peau ; jetez-les dans l'eau fraîche pour bien les laver ; égouttez-les sur un linge blanc, puis pliez le bout le plus mince (voyez la manière indiquée pour les filets de soles à la dieppoise) ; posez-les dans un plat à sauter légèrement beurré ; faites fondre dans une casserole un quart de beurre fin avec un peu de sel et le jus d'un citron ; aussitôt qu'il sera chaud sans noircir, versez-le sur les filets et mettez immédiatement le plat à sauter sur un fourneau très-vif ; ne laissez que frémir les filets, retournez-les tout de suite, qu'ils ne voient encore que le feu de ce côté ; préparez un linge blanc ; posez à

moitié sur une planche qui puisse contenir les filets; égouttez-les dessus; repliez dessus la seconde partie du linge; recouvrez d'une seconde planche pour les mettre en presse. Cette manière de sauter vivement au beurre chaud avec du citron les filets de limandes, les maintient presque aussi fermes que les filets de soles. J'ai remarqué que tous les filets de poisson portant de l'acide dans leur cuisson, il serait dangereux de les mettre en presse sur du cuivre; j'ai donc remplacé les plafonds ou les plaques de cuivre par deux planchettes de hêtre longues de 18 pouces sur 12 de large et d'un pouce d'épaisseur. De cette manière nous n'avons aucunement à craindre le vert-de-gris, et nous pouvons laisser sans danger refroidir les objets que nous mettons en presse. Revenons à notre entrée : Passez au tamis, pour conserver le beurre dans lequel vous aurez sauté les filets; parez ceux-ci légèrement pour les replacer dans un autre plat à sauter; un quart d'heure avant de servir versez dessus ce fond, et mettez-les à chauffer sans ébullition; égouttez; dressez; mettez dans le puits un ragoût composé d'huîtres et de petits champignons, saucé d'une allemande légère finie de gros comme une noix de beurre d'Isigny, un demi-jus de citron; évitez de saucer les pattes d'écrevisses, qui doivent rester d'un beau rouge.

FILETS DE LIMANDES A LA ROYALE.

Parez et apprêtez les filets de cinq belles limandes comme il est décrit pour les précédentes, mais, au lieu de piquer une patte d'écrevisse, faites une légère ciselure transversale sur le bout pour y introduire un morceau de truffe coupé carré et épais d'une ligne, que vous ferez sortir de six lignes du filet ; sautez-les comme les précédents, pour les mettre de même en presse, les parer, les tenir chauds et les servir comme il est décrit pour les filets de soles au suprême.

FILETS DE LIMANDES A LA PÉRIGUEUX.

Levez les filets de quatre belles limandes, enlevez-en la peau et parez-les sans relever le bout, comme les précédents ; ayez une farce de merlan dans laquelle vous aurez incorporé une truffe crue et hachée; masquez chaque filet de cette farce, que vous lisserez avec la lame du couteau trempée dans de l'eau chaude; ensuite passez à l'aide du pinceau un peu de blanc d'œuf battu sur chaque filet, et masquez-les de chaque côté de truffes crues et hachées très-fin ; posez-les à mesure dans un plat à sauter beurré, un rond de papier beurré dessus; passez au beurre fin la moitié d'un oignon émincé, la moitié d'une carotte, persil en branches, thym, laurier, muscade râpée, très-peu de sel, quelques grains de mignonnette; mouillez d'une demi-bouteille de bon vin blanc; laissez mijoter une demi-heure; puis passez avec pression pour mouiller les filets, mais sans qu'ils baignent; donnez vingt-cinq minutes de cuisson avec peu de feu dessous, mais plus dessus, ou mieux dans le four s'il était libre; au bout de ce temps égouttez et dressez les filets, vous serez assuré de leur cuisson s'ils sont fermes au toucher ; passez et dégraissez le fond; faites-le réduire de moitié ;

ajoutez-y une petite cuillerée à pot de sauce Périgueux; garnissez le puits d'un ragoût de laitances de harengs et de queues de crevettes; saucez de la périgueux.

FILETS DE LIMANDES A LA DAUPHINE.

Levez et parez les filets de cinq belles limandes et préparez-les suivant la description donnée pour les filets de soles à la dauphine dans le chapitre précédent ; seulement, au lieu de quenelles de soles, faites de petites quenelles de merlan pour garniture et exécutez absolument, pour terminer l'entrée, la manière que je viens d'indiquer.

FILETS DE LIMANDES A LA VÉNITIENNE.

Après avoir levé et préparé les filets de cinq belles limandes suivant la règle, vous les sautez et mettez en presse pour les tenir chauds, après les avoir légèrement parés, après quoi vous terminerez l'entrée selon le procédé décrit pour les filets de soles à la vénitienne (voir le chapitre précédent).

FILETS DE LIMANDES A LA VILLEROI.

Levez les filets de six moyennes limandes, enlevez-en la peau; vous aurez une farce de merlan dans laquelle vous incorporerez deux cuillerées à bouche de fines herbes assorties et passées au beurre; masquez-en légèrement les vingt-quatre filets, puis renversez-les les uns sur les autres du côté de la farce qui les joindra, de sorte que vous aurez douze beaux filets doubles; sautez-les vivement par le même procédé que ceux des limandes à la dieppoise pour les égoutter et les mettre de même en presse, suivez ensuite pour les servir la manière décrite pour les filets de soles à la Villeroi, et en employant la même garniture (voir le chapitre précédent).

HORLY DE FILETS DE LIMANDES.

Ratissez parfaitement et habillez six moyennes limandes; levez-en les filets, mais sans en enlever la peau; lavez-les bien et épongez-les dans un linge; mettez-les ensuite dans une terrine avec persil, thym, laurier, deux échalotes émincées, une cuillerée d'huile d'olive, le jus de deux citrons, un peu de mignonnette, de sel et de muscade râpée; vous aurez soin de les remuer souvent dans cet assaisonnement et d'égoutter l'eau que les filets pourraient rendre; un quart d'heure avant de servir, égouttez et passez-les légèrement dans un linge blanc: il ne faut les fariner qu'au moment de servir. Vous agirez pour le reste suivant les procédés décrits pour les filets de soles en horly (voir cet article au chapitre précédent).

HORLY DE FILETS DE LIMANDES A LA PROVENÇALE.

Levez et marinez les filets de six moyennes limandes comme les précédents, mais remplacez le jus de citron par deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon; au moment de servir, et la pâte à l'italienne préparée comme pour les filets de soles à la provençale, égouttez-les et farinez-les vivement, mais très-légèrement, avant de les tremper dans la pâte; cette manière de les fariner ôte toute l'eau qu'ils pourraient rendre et fait tenir la pâte, que l'humidité ferait couler; pour le reste opérez comme il est décrit au chapitre précédent pour les filets de soles précités. Observez que c'est dans l'huile chaude qu'ils doivent frire.

FILETS DE LIMANDES A L'ANGLAISE SAUCE TOMATE.

Levez les filets de quatre belles et fortes limandes, enlevez-en la peau; posez-les sur un grand plat, et jetez dessus oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, poivre, sel, muscade râpée, le jus de deux citrons, un demi-verre d'huile d'olive; retournez souvent les filets dans cet assaisonnement; un quart d'heure avant de servir, servez-vous du procédé décrit aux filets de soles pour finir et saucer l'entrée.

FILETS DE LIMANDES EN PAPILLOTES.

Levez les filets de six moyennes limandes comme il est indiqué pour les précédents, enlevez-en la peau; parez-les; sautez-les au beurre, comme il est expliqué pour les filets à la dieppoise, et posez-les sur un plat de terre après qu'ils auront été égouttés et mis en presse; couvrez-les deux côtés d'une sauce d'Uxelle finie suivant la règle, et dans laquelle vous aurez incorporé le beurre où vous les aurez sautés; vous aurez aussi sauté dans des fines herbes et du beurre une douzaine de laitances de harengs coupées en deux sur leur largeur; lorsque tout sera refroidi, le papier coupé et huilé pour les papillotes, placez un filet entouré de sauce sur la droite du papier, la moitié d'une laitance et l'autre filet dessus; confectionnez et plissez ainsi douze papillotes pour les faire griller, au moment de servir, suivant la description donnée dans le chapitre précédent.

Observation.

Je viens de décrire ici tout ce qu'à ma connaissance il est possible de tirer de la limande, comme entrées dépecées; mes confrères savent, comme moi, qu'il est difficile d'en faire des blanquettes, des esca-

lopes ou des turbans et qu'il est de toute impossibilité d'en faire des quenelles. Je crois nécessaire de répéter encore que ces différentes préparations peuvent s'appliquer aux carrelets, aux plies, aux flets, etc., etc.

CHAPITRE QUINZIÈME.

DU MERLAN.

Le merlan est le poisson de mer le plus léger et le moins nutritif. Depuis la fin d'octobre jusqu'aux premiers jours de février, on le pêche abondamment sur nos côtes. Quoique le merlan soit le plus commun des poissons, il paraît néanmoins avec honneur sur la table des grands seigneurs : car il se soumet, avec une extrême docilité, aux métamorphoses que l'art culinaire lui fait subir ; sa qualité ne dépend que de son extrême fraîcheur, le moindre changement de l'atmosphère le flétrit et le rend indigeste et repoussant à l'odorat. On s'aperçoit facilement de ce changement de qualité lorsque, placé dans un endroit obscur, on remarque que sa lumière est phosphorescente ; on doit alors s'abstenir de l'employer, car la chair en est nauséabonde et malfaisante ; c'est surtout pendant l'hiver, lorsque la température passe tout à coup d'un froid vif à une chaleur lourde, qu'il faut apporter beaucoup de soin dans le choix qu'on fait de ce poisson. Celui que l'on veut employer doit avoir l'écaille argentée, l'œil vif et en-

touré d'un cercle sanguin; il doit être ferme au toucher et plus court que long. La chair du soudac à St-Pétersbourg et du chile à Vienne, a beaucoup de rapports avec celle de notre merlan. Ces deux poissons se rapprochent beaucoup du merlan de la Méditerranée, qui est plus gros et qui passe pour être encore meilleur que celui qui est pêché dans l'Océan ou dans la Manche.

Sommaire.

Filets de merlans à l'italienne; idem à la dauphine; idem à l'anglaise. — Horly de filets de merlans; idem à la provençale. — Merlans en dauphins. — Quenelles de merlans au consommé de légumes; idem à la Villeroi; — idem au suprême; idem à la Richelieu; idem à la Montron.— Turban de filets de merlans à la royale.— Timbale de merlan à la financière.

FILETS DE MERLANS A L'ITALIENNE.

Ratissez parfaitement les écailles de six beaux merlans; videz-les et conservez les foies; lavez-les à plusieurs eaux, et égouttez-les pour les sécher dans un linge; placez un merlan sur le côté, le dos devant vous; appuyez la main gauche sur le flanc, puis entrez le coupant du couteau à la hauteur de la tête et faites glisser la lame entre la chair et l'arête, en la tenant inclinée de droite à gauche; il ne doit pas rester de chair sur l'arête; recommencez la même opération pour le second filet, mais cette fois vous devez avoir le ventre du merlan de votre côté; puis parez les filets sans en enlever la peau; coupez toute

la partie du filet qui tenait au ventre ; faites une farce à quenelles suivant la règle, avec les filets de quatre autre petits merlans auxquels vous ajouterez les foies des six premiers ; mêlez à cette farce deux truffes crues et hachées ; masquez de deux lignes d'épaisseur les filets sur la partie qui touchait à l'arête ; lissez cette farce avec soin ; roulez ensuite le filet en baril, en commençant par le bout le plus mince ; arrêtez le filet par deux petites brochettes en allumettes, une en haut et l'autre en bas ; ayez soin avec la lame du couteau, trempée dans l'eau chaude, de lisser parfaitement la farce des deux côtés du baril ; posez-les à mesure dans un plat à sauter beurré ; recouvrez-les d'un rond de papier beurré, et mouillez-les seulement à moitié d'une petite mirepoix préparée, comme celle qui est décrite pour les filets de soles à l'italienne ; vingt minutes avant de servir, faites-les partir sur un fourneau, placez un couvercle dessus, mettez-les au four ou sur une paillasse douce avec du feu sur le couvercle. Aussitôt que vous les sentirez fermes au toucher, vous serez assuré de leur cuisson ; égouttez-les pour les dresser en pyramide, mettez sur chacun un rond de truffe cuite, et saucez d'une sauce italienne.

FILETS DE MERLANS A LA DAUPHINE.

Levez les filets de six merlans et parez-les de même que les précédents; hachez persil, champignons, truffes; passez au beurre avec sel, poivre, muscade râpée, gros comme une noix de bonne glace, la moitié d'un jus de citron; versez sur une assiette. Quand ces fines herbes seront refroidies, masquez-en chaque filet; roulez-les et arrêtez-les avec deux brochettes, comme les précédents; ayez une sauce allemande très-réduite et froide; masquez-en entièrement chacun des filets, puis panez-les une fois sur la sauce et une seconde fois à l'œuf battu et passé à l'étamine; un quart d'heure avant de servir mettez-les dans une friture aux trois quarts chaude. Il faut observer que comme les filets sont crus, la friture trop chaude n'atteindrait pas l'intérieur et donnerait trop de couleur; surtout n'en mettez que juste ce que la poêle pourra contenir, plutôt moins que plus; ayez soin d'agiter les filets avec l'écumoire afin que leur poids ne les retienne pas au fond, ou que la partie qui y toucherait ne se colore pas trop. Aussitôt qu'ils remonteront à la surface de la friture vous serez certain de la parfaite cuisson; égouttez-les, dressez-les sur deux rangs, avec du persil frit d'un beau vert au milieu.

FILETS DE MERLANS A L'ANGLAISE.

Levez et parez les filets de six merlans, comme les précédents; mettez-les dans une terrine avec branches de persil, échalotes émincées, sel, mignonnette, thym, laurier, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, le jus de deux citrons; sautez souvent les filets dans cet assaisonnement; vingt minutes avant de servir égouttez sans laisser aucun fragment des ingrédients qui auraient pu s'y attacher; farinez-les, passez-les dans des œufs battus pour les paner suivant la règle; posez-les en leur donnant la forme d'un arc sur deux couvercles légèrement masqués de mie de pain, puis faites frire les six premiers en les faisant glisser de dessus le couvercle dans la friture; remuez légèrement pour qu'ils prennent également une belle couleur; aussitôt qu'ils remonteront sur la friture égouttez-les pour faire frire les six autres de la même manière; ensuite dressez-les tous et saucez-les d'une sauce tomate ou d'une sauce poivrade légère.

HORLY DE FILETS DE MERLANS.

Levez et préparez douze filets de merlans comme les précédents ; au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc pour bien les éponger, farinez-les et plongez-les de suite dans la friture vive ; remuez-les souvent afin que l'eau qu'ils pourraient encore contenir en sorte entièrement, et qu'au moment de la cuisson ils soient bien secs ; égouttez et dressez-les appuyés sur un buisson de persil frit.

HORLY DE FILETS DE MERLANS A LA PROVENÇALE.

Après avoir levé et paré les filets de six beaux merlans, marinez-les comme les précédents; mais remplacez le jus des deux citrons par deux cuillerées à bouche de bon vinaigre à l'estragon : retournez souvent les filets dans leur assaisonnement; égouttez sur un linge et séchez les filets dans un peu de farine avant de les tremper dans la pâte à l'italienne (voyez page 51 de la première partie). Ajoutez à cette pâte deux cuillerées à bouche d'huile d'olive; remuez bien, trempez dedans les filets pour les jeter dans une friture, dressez en pyramide sur un buisson de persil frit.

MERLANS EN DAUPHINS.

Prenez cinq beaux merlans, habillez-les suivant la règle, détachez les filets de l'arête sans les séparer de la tête; ayez une farce à quenelles faite avec deux autres merlans, et dans laquelle vous incorporerez des fines herbes assorties; masquez en l'intérieur des filets et roulez-les sur eux-mêmes du côté de la tête de manière à leur donner la forme d'un dauphin ; ayez un fond d'entrée sur lequel vous formerez un petit socle en farce de six lignes d'épaisseur; mettez au milieu un bouchon de mie de pain frit de trois pouces de hauteur sur deux et demi de largeur. Dressez sur le socle les cinq merlans, la tête sur le socle et les deux filets formant le cœur, contre le bouchon de pain, puis arrosez les merlans de beurre clarifié et panez-les; entourez-les d'une bande de papier de deux pouces de hauteur; arrosez ensuite la mie de pain de beurre clarifié et mettez cuire au four ou sous le four de campagne; vingt-cinq à trente minutes de cuisson seront suffisantes. Enlevez le bouchon de mie de pain sans casser les merlans. On aura eu la précaution d'entourer le pain d'une barde de lard très-mince; vous aurez conservé assez de la farce avec les fines herbes pour faire une ving-

taine de petites quenelles en boules que vous aurez fait pocher ; ajoutez-y autant de petits champignons; les foies des cinq merlans sautés au beurre ; mouillez ce ragoût d'une sauce italienne et versez dans le puits qui a été formé par le pain.

QUENELLES DE MERLANS AU CONSOMMÉ DE LÉGUMES.

Levez les chairs de quatre gros merlans; pilez-les parfaitement et passez-les au tamis à quenelles; rassemblez bien cette chair sur une assiette, mettez à côté un morceau de beurre le plus fin possible et d'un tiers moins fort que la chair, et autant de panade préparée ainsi : Prenez la moitié de la mie d'un pain frais à potage d'une livre, lavez ce pain dans de l'eau fraîche, ensuite pressez-le dans un linge pour en exprimer l'eau; mettez-le dans un vase avec un quart de bonne crème; laissez tremper vingt minutes; comme je l'ai déjà fait observer, le lavage que je donne au pain lui ôte l'odeur de levain et toute sa force fermentative : ce procédé empêche la farce de travailler et par conséquent d'aigrir, surtout dans un temps chaud. Au moment d'employer la panade vous la pressez de nouveau dans un linge pour en extraire toute la partie liquide; mettez-la dans le mortier avec le beurre; pilez long-temps pour que l'amalgame soit parfait; alors joignez-y la chair des merlans, sel, poivre, muscade râpée; continuez à piler, ajoutez trois jaunes d'œufs l'un après l'autre en continuant de piler, et terminez par un œuf entier;

ensuite ajoutez deux bonnes cuillerées à dégraisser d'une béchamel maigre réduite et parfaitement cuite pour lui enlever tout goût de farine; essayez un fragment de la farce dans de l'eau chaude, mais sans ébullition; vous devez obtenir une quenelle moelleuse se soutenant bien et cependant délicate; puis moulez-les dans des cuillers d'argent, posez-les dans un plat à sauter pour les pocher en versant dessus, sans les déformer, de l'eau bouillante. Un quart d'heure avant de servir : pendant la préparation des quenelles, vous aurez lavé les têtes et les débris des merlans; vous les mettez dans une casserole et mouillez d'un excellent consommé de légumes, la moitié d'un verre de bon madère; au bout de trois quarts d'heure passez et clarifiez ce fond pour le tenir bouillant et en couvrir les quenelles, que vous aurez égouttées et dressées sans avoir laissé bouillir l'eau dans laquelle elles pochaient.

Observation.

J'ai mis quatre gros merlans au lieu de huit petits qu'il faudrait pour une entrée, le prix en est à peu près le même; mais la chair des gros merlans étant plus ferme et contenant moins d'eau que celle des petits, on obtient une quenelle beaucoup plus solide sans être moins délicate.

On pourrait aussi employer la panade dont j'ai donné la recette aux Quenelles de poulet, mais je préfère celle que je viens de décrire pour les quenelles de poisson en général.

QUENELLES DE MERLANS A LA VILLEROI.

Préparez en tout point une farce de merlans, comme la précédente, toutefois en la tenant un peu plus ferme; moulez dans une cuiller à bouche sur une table légèrement saupoudrée de farine, quatorze quenelles; roulez-les en leur donnant une forme allongée de trois pouces et demi de long sur un pouce et demi de large; coupez la quenelle en deux sur la longueur, étalez chaque morceau avec le dos du couteau, ayez une sauce d'Uxelle très-réduite et refroidie, prenez-en plein une cuiller à café pour en garnir une des moitiés en gardant un bord de trois lignes; remettez l'autre moitié sur celle-ci en les unissant parfaitement; puis, à l'aide de la lame du couteau, redonnez à ces quenelles la forme que j'ai indiquée; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré pour les pocher; aussitôt que vous les sentirez fermes sous le doigt, égouttez-les pour les mettre légèrement en presse, les parer quand elles seront refroidies, et les tremper dans une allemande réduite et travaillée au fumet de champignons; panez-les ensuite une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et faites-les frire de belle couleur; dressez-les en couronne et saucez d'une sauce demi-glace légère.

QUENELLES DE MERLANS AU SUPRÊME.

Préparez une farce de merlans, comme la première qui est décrite; mais remplacez la béchamel par deux cuillerées à dégraisser de purée de champignons très-serrée : formez-les comme les précédentes; garnissez-les d'un salpicon de truffes et de champignons jeté dans un suprême très-réduit. Reformez de même les quenelles, placez-les dans un plat à sauter beurré, formez sur le haut de chacune une rosace en truffes, recouvrez d'un rond de papier très-beurré. Un quart-d'heure avant de servir versez sur le papier, toujours à l'aide du couvercle, de l'eau presqu'à l'état d'ébullition, et laissez sur le coin du fourneau pendant vingt minutes; égouttez sur un linge blanc. Vous aurez conservé un peu de farce crue avec laquelle vous formerez un cercle d'une ligne d'épaisseur au fond du plat; posez-le sur le réchaud avec un peu de feu et dressez les quenelles sur cette farce; la chaleur la fera prendre, et de cette manière les quenelles ne glisseront pas. Pour garnir le puits vous aurez préparé un émincé de truffes et de champignons augmenté de quelques cuillerées de suprême; versez de suite et saucez les quenelles d'une sauce suprême sans masquer les palmettes de truffes.

BOUDINS DE MERLANS AU CARDINAL.

Préparez une farce de merlans comme je l'ai indiquée pour celle des quenelles au consommé de légumes, mais remplacez le beurre ordinaire par un beurre d'écrevisses; donnez à ces quenelles la forme oblongue des précédentes et posez-les à mesure dans un plat à sauter beurré. Ayez soin d'enlever la farine avec un pinceau mouillé, puis sur chaque bout de quenelles formez une rosace avec des queues de crevettes en les incrustant dans la farce; couvrez d'un rond de fort papier beurré pour faire pocher suivant la règle; au moment du service égouttez et dressez au moyen de la manière précédente; garnissez le puits d'un ragoût de queues d'écrevisses et de laitances de carpes, et saucez d'une sauce au beurre d'écrevisses.

BOUDINS DE MERLANS A LA RICHELIEU.

Préparez une farce à quenelles pareille à celle qui est décrite dans le premier article de ce chapitre; donnez ensuite à chaque boudin la forme d'un fort filet de poulet, séparez chaque boudin en deux parties, garnissez l'une de truffes coupées en petits dés et refroidies dans une sauce financière très-réduite; recouvrez de l'autre moitié en les joignant parfaitement; placez dans un plat à sauter beurré recouvert d'un rond de fort papier également beurré pour pocher; égouttez et dressez suivant la règle; garnissez le puits de truffes coupées en escalopes et saucez d'une sauce Périgueux.

BOUDINS DE MERLANS A LA MONTRON.

Ayez une farce de merlans préparée comme celle qui est décrite aux Quenelles à la Villeroi, pour quatorze boudins; donnez-leur la forme des précédents, et, après les avoir séparés en deux parties, garnissez-en une d'une purée de truffes très-serrée, recouvrez de l'autre moitié et fermez hermétiquement; pochez à l'eau bouillante suivant la règle; égouttez, mettez en presse légèrement, afin que la purée de truffes ne sorte pas, et parez; lorsqu'ils seront refroidis panez une fois au beurre, puis avec une anglaise préparée ainsi : mettez dans un plat trois jaunes d'œufs crus avec une pincée de sel, délayez peu à peu avec un quart de beurre fin fondu et clarifié, et vous en masquerez chaque boudin; remettez par-dessus de la mie de pain, serrez avec la lame du couteau; placez-les tous sur un plafond, arrosez-les encore de beurre clarifié, posez le plafond sur un gril avec feu dessous, et dessus le four de campagne chauffé; donnez une belle couleur dorée; dressez et garnissez le puits d'un ragoût à blanc de champignons, d'huîtres, de truffes et de queues de crevettes; saucez les boudins d'une demi-glace légère.

Observation.

Il faut faire attention que la farce ne fasse que raidir en pochant et qu'elle ne soit pas entièrement cuite; les boudins, après avoir pris couleur sous le jour de campagne, n'en seront que plus moelleux.

TURBAN DE FILETS DE MERLANS A LA ROYALE.

Levez et parez les filets de six beaux merlans sans leur ôter la peau, contisez-les de truffes en ciselant la chair du haut du filet en bas; préparez une farce de merlans comme elle est indiquée au premier article des Quenelles de merlans, emplissez-en le moule à turban, faites prendre au bain-marie, laissez refroidir, renversez et parez légèrement; posez-le sur un fond d'entrée, masquez-le de farce crue que vous aurez conservée; posez sur le turban les douze filets diagonalement, le gros bout dans le bas du turban. Mettez préalablement dans le puits du turban un morceau de pain frit; entourez le turban de bardes de lard levées extrêmement minces, puis entourez d'une bande double de papier très-beurré attachée d'une ficelle en haut et en bas, un rond de papier dessus. Une demi-heure au four gai : au bout de ce temps retirez du four, déballez, enlevez la graisse qu'il pourrait y avoir, ainsi que le morceau de pain; placez-le sur le plat d'entrée, garnissez le puits de laitances et de truffes, saucez d'une sauce matelote normande et servez.

TIMBALE DE MERLANS A LA FRANÇAISE.

Faites une farce de merlans comme celle des quenelles au consommé de légumes, mais tenez-la plus ferme en y mettant moins de beurre et de panade; ayez un moule d'entrée uni, beurrez-le parfaitement, décorez le fond de truffes et le tour à un pouce du fond du moule, faites un rond de papier très-fort qui puisse s'adapter sur le fond du moule, masquez-le d'un demi-pouce de farce, lissez avec la lame du couteau trempée dans l'eau chaude, posez ce rond de papier sur un couvercle, appliquez le moule dessus, puis prenez la queue du couvercle de la main gauche, appuyez la droite ouverte sur le fond du moule et renversez-le; la farce attachée au rond de papier par le beurre doit tomber d'aplomb au fond du moule; appuyez sur le papier pour faire sortir l'air qui pourrait se trouver comprimé entre la farce et le fond du moule, puis passez sur le papier une petite casserole à bain-marie remplie d'eau chaude, qui, faisant fondre le beurre dont vous avez enduit le papier, vous donnera la facilité de l'enlever; ensuite préparez deux bandes de papier chacune assez longue pour former la moitié du tour du moule, beurrez-les grassement pour y coucher un demi-pouce d'épaisseur de farce de merlans que

vous appliquerez sur chaque paroi de l'intérieur du moule en ayant soin de ne pas déranger la décoration que vous aurez posée en premier; enlevez le papier en procédant de la même manière que pour le fond, c'est-à-dire à l'aide d'un petit bain-marie rempli d'eau-chaude. Tout cet apprêt terminé, vous aurez prêt et chaud un ragoût composé de petites quenelles de merlans tournées en petites boules, de petites laitances, de champignons, de truffes, et saucé d'un excellent suprême très-serré; emplissez-en le vide du moule, recouvrez d'un demi-pouce de farce; lissez au couteau et mettez au bain-marie cinq quarts d'heure, une heure et demie au plus; alors retirez le moule, appliquez à son embouchure un couvercle de casserole, inclinez dessus le moule pour en faire égoutter la partie liquide occasionnée par la vapeur de l'eau chaude. Tenez chaud à l'étuve et ne renversez qu'à l'instant de servir.

Observation.

On remarquera que la description de cette entrée diffère de celle de la timbale de poulet à la parisienne, quoique ayant quelque analogie ensemble; mais la cuisson et la manipulation des deux sont différentes en ce que la farce de merlans demande bien moins de temps pour atteindre son point de cuisson que celle de poulet, et a plus d'homogénéité avec la panade et le beurre que la chair de ce dernier.

Tous les praticiens savent très-bien qu'il est beau-

coup plus facile de faire de belles quenelles de poisson, surtout en employant le merlan, que de faire de belles quenelles de poulet, la chair du poulet n'ayant jamais l'élasticité de celle du poisson.

On observera que je n'ai donné aucune recette sur les merlans entiers; on voudra donc bien, pour les avoir, se reporter au chapitre X de la troisième partie, où l'on trouvera la description de toutes les recettes des merlans, soit qu'on veuille les servir comme grosses pièces ou comme entrées: alors on en diminuerait le nombre, c'est-à-dire on n'en servirait que deux ou trois. Ce que je viens de dire s'appliquera également aux soles et dorénavant à tous les poissons d'entrées dont les recettes sont décrites dans la troisième partie.

CHAPITRE SEIZIÈME.

DU ROUGET ET DU GRONDIN.

Le rouget est reconnu pour un de nos poissons les plus délicats. Je me rappelle que sous l'empire l'apparition de quelques rougets à Paris était regardée comme un phénomène. Depuis que nous avons la liberté de la pêche nous en avons presque toute l'année. A l'époque dont je viens de parler on ne connaissait guère à Paris que ceux qui nous venaient de la Méditerranée, et qui, sans aucun doute, sont bien supérieurs à ceux qui nous viennent de l'Océan. Le rouget de la Méditerranée est beaucoup plus petit que l'autre, sa tête est plus arrondie et sa couleur rouge plus éclatante; l'écaille en est plus fine et sa chair est délicate et savoureuse, au lieu que dans les rougets pêchés dans l'Océan la chair est souvent sèche. Le grondin que l'on appelle vulgairement rouget, ne lui ressemble que par la couleur, la physionomie de ce poisson nous rappelle plutôt la forme d'un dauphin tel qu'on nous les représente en architecture; sa chair a beaucoup de similitude avec celle

de la vive : on l'emploie avec assez d'avantage pour filets et pour quenelles.

Sommaire.

Filets de rougets à l'italienne; idem aux fines herbes en papillotes; idem à la Villeroi; idem à la parisienne; idem à la Suffren; idem à la provençale; idem à l'indienne. — Filets de grondins en papillotes; idem panés à l'anglaise; idem à la maréchale. — Grondins entiers à l'eau de sel; idem grillés à la maître-d'hôtel.— Grondins au gratin.

FILETS DE ROUGETS A L'ITALIENNE.

Faites choix de six beaux rougets dont le ventre ne soit pas ouvert, écaillez-les avec soin; videz-les en gardant les foies; lavez et séchez-les dans un linge de manière qu'ils ne retiennent pas d'eau; levez-en les filets en observant de ne pas attaquer la partie rouge; placez les filets sur un plat de terre avec sel, mignonnette, thym, laurier, persil en branches, quelques rouelles d'oignon, un demi-verre d'huile d'olive; ayez soin de remuer de temps à autre les filets dans cet assaisonnement; au moment de servir, égoutez-les sur un linge : vous aurez tenu du beurre clarifié et chaud dans un plat à sauter assez grand pour contenir tous les filets, placez-les couchés sur la partie rouge; mettez sur un fourneau vif. Aussitôt qu'ils seront raidis, retournez-les; ralentissez un peu le fourneau pour achever leur cuisson; dressez-

les sur le plat; mettez dans le puits les foies, sautés à part et dans lesquels vous aurez ajouté une demi-douzaine de laitances et une vingtaine de petits champignons tournés bien ronds, et saucez d'une sauce italienne.

FILETS DE ROUGETS AUX FINES HERBES EN PAPILLOTES.

Levez, comme dans l'article précédent, les filets de six rougets; puis hachez un assortiment de fines herbes ainsi composé : persil, champignons, truffes, deux échalotes blanchies et hachées, la cinquième partie d'une gousse d'ail écrasée; passez le tout au beurre avec sel, poivre, muscade râpée; ensuite ajoutez-y une cuillerée à pot d'allemande; réduisez serré; ajoutez alors dans cette sauce les foies des rougets et quelques gouttes d'huile, un demi-jus de citron et couvrez-en les filets; lorsqu'ils seront refroidis, procédez comme je l'ai indiqué pour les filets de soles en papillotes: ayez soin que la partie rouge se trouve sous la feuille de papier plissée.

FILETS DE ROUGETS A LA VILLEROI.

Levez les filets de six rougets; mettez-les dans un assaisonnement comme pour ceux à l'italienne en ajoutant le jus de deux citrons; ayez une allemande serrée et travaillée à l'essence de champignons; dégagez chaque filet des fragments de l'assaisonnement qui aurait pu s'y attacher; masquez-les de l'allemande réduite; laissez refroidir; panez-les une fois sur la sauce et une fois à l'œuf; faites frire de belle couleur; dressez, et saucez d'une tomate légère.

FILETS DE ROUGETS A LA PARISIENNE.

Levez les filets de six rougets suivant la règle; préparez une farce à quenelles avec la chair de trois moyens grondins, puis masquez de deux lignes la partie blanche seulement de chacun des filets; masquez cette farce de truffes crues et hachées; disposez les filets dans un plat à sauter grassement beurré, la partie rouge couverte d'un rond de papier également beurré; passez dans un quart de beurre fin, thym, laurier, persil en branches, deux échalotes émincées, parures de truffes et de champignons, une pincée de mignonnette, un peu de sel; laissez légèrement roussir et mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc de Sauterne; laissez cuire une demi-heure; passez avec pression pour mouiller les filets, que vous ferez partir et placerez recouverts au four, ou sur la paillasse alors avec feu dessus et dessous, ayant soin d'arroser avec le fond, toutes les cinq minutes. Au bout de vingt minutes la cuisson doit avoir atteint son point; égouttez-les pour les dresser, la partie rouge en dehors; passez et dégraissez le fond, faites-le réduire de moitié; ajoutez-y une cuillerée à pot de sauce à la Parisienne; passez à l'étamine; finissez d'un demi-jus de citron, et de gros comme un œuf de beurre fin; mettez dans le puits un émincé de truffes, et saucez de la sauce.

FILETS DE ROUGETS A LA SUFFREN.

Préparez une farce à quenelles avec la chair de quatre grondins dont vous n'aurez pas enlevé la partie rouge; vous remplacerez le beurre ordinaire par un beurre de crevettes fait avec les cuirasses de cinquante belles crevettes de la première fraîcheur et bien dessalées; vous conserverez les queues pour vous en servir plus tard; ce beurre doit donner à la farce à quenelles une belle couleur rosée; vous aurez préalablement levé et paré les filets de six rougets, masquez-les de chaque côté de farce, d'une ligne d'épaisseur, en leur conservant leur forme primitive; posez-les ainsi dans un plat à sauter beurré, recouvert d'un rond de papier beurré; mouillez d'une mirepoix préparée comme celle précitée, mais où vous remplacez le sauterne par de l'excellent chablis; mettez de même en cuisson en arrosant souvent; égouttez; dressez; passez; dégraissez, et faites réduire le fond à moitié; ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'allemande; finissez avec gros comme une noix de beurre fin, sans addition de jus de citron; ajoutez aux queues de crevettes, que vous aurez tenues chaudes dans un peu de beurre, les noix de deux douzaines d'huîtres et autant de petits champignons tournés; garnissez-en le puits des filets, et saucez, pour servir, sans masquer de sauce les filets.

FILETS DE ROUGETS A LA PROVENÇALE.

Levez et marinez les filets de six rougets de la manière décrite pour ceux à l'italienne. Au moment de servir égouttez sur un linge blanc, et farinez seulement la partie blanche; ayez de belle friture bien chaude, plongez-y les filets, qu'ils cuisent, sans ramollir, dix minutes au plus, ils doivent être fermes au toucher, alors égouttez, jetez dans la friture une poignée de feuilles de persil sans branches, faites frire croustillant et d'un beau vert; dressez les filets de rougets, le rouge en dehors; mettez dans une petite casserole la moitié d'un verre d'excellente huile d'olive avec la moitié d'une gousse d'ail hachée. Aussitôt que l'huile commencera à chauffer, joignez-y le quart d'un verre de bon vinaigre à l'estragon, une pincée de poivre de Cayenne rouge, une cuillerée à bouche de tomate réduite, une légère pincée de sucre et un morceau de bonne glace; laissez réduire d'un tiers; ajoutez-y le persil frit et saucez de suite.

FILETS DE ROUGETS A L'INDIENNE.

Levez, suivant la règle, les filets de six rougets; marinez-les comme il est indiqué pour ceux à l'italienne, mais remplacez la mignonnette par une pincée de poivre rouge de Cayenne mêlé à un peu de terra-merita et quelques feuilles de safran; ayez soin de retourner souvent les filets dans cette marinade; vous aurez épluché et bien lavé deux douzaines de beaux mousserons, sautez-les au beurre pendant quelques minutes avec persil et deux échalotes hachées, ensuite mouillez d'un demi-verre de vin de Champagne; ajoutez gros comme une noix de bonne glace; menez à grand feu, que la réduction s'opère vivement; vous aurez préparé et cuit du riz comme il est décrit pour le kari de poulet à l'indienne, et dans lequel vous aurez ajouté la moitié d'une cuillerée à café de racine de safran en poudre. Au moment de servir, égouttez les filets; enlevez tous les ingrédients qui ont servi à la marinade; posez-les dans un plat à sauter où vous aurez tenu du beurre chaud et clarifié; sautez les filets; dressez-les en couronne, la partie rouge en dessus; garnissez le puits des mousserons préparés; saucez d'une sauce à l'italienne, et servez le riz à part.

FILETS DE GRONDINS EN PAUPIETTES.

Habillez et écaillez parfaitement sept moyens grondins, levez-en les filets; parez-les et enlevez toutes les petites arêtes qui les bordent de chaque côté. Avec les parures et les filets du septième grondin préparez une farce suivant la règle; mettez dans cette farce truffes, champignons et persil hachés; passez au beurre, masquez-en toute la partie blanche de chaque filet; roulez-les en baril et fixez chaque bout avec deux petites brochettes de bois; marquez-les à mesure dans un plat à sauter, qu'ils se trouvent serrés l'un contre l'autre; mouillez d'une mirepoix préparée comme celle qui est décrite pour les filets de rougets à l'italienne, que les filets ne baignent qu'au tiers; un bon quart d'heure de cuisson; égouttez et dressez; passez le fond; dégraissez; faites réduire en demi-glace que vous mêlerez à une tomate travaillée et légère, mais assez réduite pour saucer.

FILETS DE GRONDINS PANÉS A L'ANGLAISE.

Levez et parez les filets de six grondins, marinez-les comme il est indiqué pour les filets de merlans à l'anglaise; panez-les et faites-les frire de même, dressez et saucez d'une sauce poivrade légère.

FILETS DE GRONDINS A LA MARÉCHALE.

Levez les filets de six grondins comme les précédents, sautez-les au beurre avec un jus de citron et un peu de sel. Aussitôt qu'ils seront raidis, égouttez-les et mettez en presse suivant la méthode décrite pour les filets de limandes; lorsqu'ils seront refroidis parez-les en forme de cœur, ne leur laissant que quatre pouces de longueur; masquez-les d'une d'Uxelle réduite; panez-les une fois sur la sauce et une seconde fois avec une anglaise (voir Boudins de merlans à la Montron). Au moment de servir, faites griller sur un gril recouvert d'une feuille de papier fort et huilé sur un feu assez soutenu pour leur donner une couleur dorée. Cette espèce de grillade demande une grande attention. Aussitôt que les filets auront obtenu la même couleur des deux côtés, dressez-les; mettez dans le puits un ragoût composé de petites quenelles faites également de grondin, une vingtaine de petits champignons tournés : saucez ce ragoût d'une allemande légère, et les filets d'une espagnole demi-glace.

GRONDINS ENTIERS A L'EAU DE SEL.

Habillez, écaillez, lavez trois grondins, ciselez-les légèrement de chaque côté; posez-les sur un plat de terre et saupoudrez-les de sel blanc : vingt minutes avant de servir faites bouillir de l'eau dans une poissonnière avec oignons émincés, branches de persil, thym, laurier, deux clous de girofle, une poignée de sel et un demi-verre de bon vinaigre. Aussitôt que l'ébullition commencera placez les grondins du côté du ventre sur la feuille, après en avoir serré les têtes avec une ficelle; plongez-les dans l'eau; placez la poissonnière, après l'avoir recouverte, au coin du fourneau; que l'eau ne fasse que frémir; un quart d'heure suffira pour la cuisson; égouttez alors; dressez sur le plat, entourez de persil, et envoyez dans une saucière une sauce hollandaise dans laquelle vous aurez jeté des câpres.

GRONDINS GRILLÉS A LA MAÎTRE D'HÔTEL.

Préparez trois grondins comme les précédents, ciselez-les de même; mettez-les sur un plat avec un demi-verre d'huile d'olive, thym, laurier, persil en branches, oignon émincé, sel, mignonnette, remuez-les souvent dans cet assaisonnement; préparez une vingtaine de fétus de paille bien épluchés, huilez-les parfaitement; une demi-heure avant de servir placez cette paille sur un gril, les grondins dessus, et faites griller sur une paillasse soutenue sans être trop ardente, afin que la paille ne prenne pas feu; aussitôt que sous le doigt vous sentirez la chair des grondins raffermie, dressez sur le plat, sur lequel vous aurez mis une maître-d'hôtel à cru de bon assaisonnement.

GRONDINS AU GRATIN.

Habillez quatre moyens grondins suivant la règle; coupez-en les têtes; ciselez-les comme les précédents; foncez un plat à sauter d'un quart de beurre fin, placez-y les grondins sur le ventre; jetez dessus persil et champignons hachés, poivre, sel, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites cuire avec feu dessus et dessous, dix minutes de cuisson; enlevez les grondins, sans les casser, pour les poser sur le plat sur lequel vous devez les servir; réduisez leur mouillement, pour les en masquer; couvrez-les de mie de pain arrosée de beurre; posez sur la cendre chaude; faites prendre couleur au four de campagne, et servez.

Observation.

D'après les recettes que je viens de décrire pour les rougets et les grondins, on concevra facilement que dans la confection même d'un grand dîner en maigre, pour lequel il serait impossible de se procurer des rougets, on pourrait appliquer aux grondins toutes les opérations décrites pour les premiers.

CHAPITRE DIX-SEPTIÈME.

DE L'ESTURGEON.

L'esturgeon est le plus gros de tous les poissons employés par l'art culinaire, aussi est-il rare, à moins qu'il ne soit petit, d'en servir d'entier sur la table. Ordinairement pour relevé nous en prenons un morceau ou manchon de 15 à 18 pouces de longueur, les darnes se servent comme entrées, la chair se découpe avec facilité et nous donne l'avantage d'en former des filets et des côtelettes. (Voir la description de ce poisson dans la troisième partie, chapitre VIII, page 86.)

Sommaire.

Darne d'esturgeon à la Saint-Cloud; idem au four; idem à la Rigny; idem à la génevoise; idem à la provençale; idem sauce aux huîtres. — Filets d'esturgeon à la Tourville; idem à la maréchale; idem aux fines herbes ou en papillotes. — Escalopes d'esturgeon aux truffes. — Émincé d'esturgeon aux fines herbes en caisse.

Observation.

Toutes les darnes d'esturgeon que l'on veut servir comme entrées doivent être coupées entre la queue et la partie du ventre où se trouvent les intestins;

de cette manière la darne est pleine et compacte sans présenter de vide d'aucun côté.

DARNE D'ESTURGEON A LA SAINT-CLOUD.

Prenez une darne d'esturgeon de quatre pouces de hauteur; ratissez-la parfaitement, et enlevez les plaques osseuses qui sont attachées sous l'épine dorsale et le sang qui peut être attaché à l'intérieur; lavez à deux eaux; vous aurez préparé une vingtaine de morceaux de truffes, en leur donnant la forme de gros clous, que vous enfoncerez sur la partie charnue de l'esturgeon, à l'aide d'un morceau de bois pointu et de la grosseur des truffes; enveloppez la darne de légères bardes de lard, que vous remplacerez par de la toile si l'entrée doit être servie en maigre; ficelez; mettez dans une casserole assez grande, de manière qu'il reste deux pouces de tour de la casserole à la darne; un rond de papier beurré; versez dessus une mirepoix au vin blanc préparée suivant la règle, que la darne baigne; faites partir; écumez et placez sur la paillasse avec feu dessus et dessous, ou mieux au four; une heure de cuisson; au bout de ce temps égouttez; posez-la sur un plafond; enlevez la peau; faites sécher la darne au four, et glacez; dressez; garnissez le tour d'un ragoût de truffes, et saucez d'une sauce financière serrée.

DARNE D'ESTURGEON AU FOUR.

Habillez une darne d'esturgeon comme la précédente, et au lieu de truffes cloutez-la de beaux cornichons; passez au beurre carottes et oignons émincés, thym, laurier, la moitié d'une gousse d'ail, persil en branches, sel, un peu de mignonnette et de muscade râpée; mouillez d'un verre de bon vin blanc; laissez réduire et versez sur la darne d'esturgeon, que vous aurez posée sur un plat de terre: retournez-la souvent dans cet assaisonnement pendant deux heures. Au bout de ce temps huilez deux feuilles de fort papier, posez dessus la darne avec les ingrédients de l'assaisonnement, emballez et ficelez-la; posez sur un plafond, et mettez au four; une heure un quart de cuisson; déballez, enlevez la peau, dressez, et saucez d'une tomate légère.

DARNE D'ESTURGEON A LA RIGNY.

Habillez une darne d'esturgeon comme les précédentes, piquez-la de truffes et de filets d'anchois bien dessalés; faites une farce à quenelles de merlans au beurre d'écrevisses; masquez de deux lignes avec cette farce la superficie d'un côté de la darne, conservez le reste de la farce pour en faire de petites quenelles dans des cuillers à café; placez sur la farce une rosace en queues d'écrevisses, assez entrées dans la farce pour ne pas se détacher, la partie rouge en dessus; entourez la darne suivant la manière dont elle doit être servie, et cuissonnez-la comme celle à la Saint-Cloud; après l'avoir égouttée, enlevez-en la peau; dressez; entourez-la d'un cordon des petites quenelles de merlans; mettez entre ces quenelles et la darne un ragoût de truffes et de champignons, et saucez d'une sauce esturgeon au madère. (Voir la troisième partie.)

DARNE D'ESTURGEON A LA GÉNEVOISE.

Habillez et préparez une darne d'esturgeon comme celle à la Saint-Cloud, mais sans la clouter ; remplacez le vin blanc pour mouiller la mirepoix par de bon vin de Bordeaux rouge ; marquez la darne suivant la règle; donnez une heure de cuisson ; égouttez pour enlever la peau ; passez deux verres de la mirepoix, faites-la réduire à demi-glace pour l'incorporer dans une sauce génevoise avec laquelle vous saucerez.

DARNE D'ESTURGEON A LA PROVENÇALE.

Habillez une darne d'esturgeon suivant la règle, piquez-la de filets d'anchois dessalés; entourez-la de lard pour la faire cuire plus tard dans la cuisson suivante : épluchez et émincez douze gros oignons blancs, et faites les blanchir et ensuite bien égoutter; faites chauffer une demi-livre d'huile d'olive fine, jetez-y les oignons avec une gousse d'ail émincée; aussitôt que les oignons se coloreront d'un beau jaune d'or, mouillez d'une demi-bouteille de vin de Sauterne; posez dans la casserole la darne d'esturgeon; un bouquet garni, un peu de sel, quelques grains de mignonnette, une idée de poivre de Cayenne, et une cuillerée à café de piment doux et rouge; placez la darne avec feu dessus et dessous; ayez soin d'arroser tous les quarts d'heure et, comme d'après le mouillement la darne ne doit baigner qu'à moitié, vous la retournerez au bout d'une demi-heure; lorsque vous serez assuré de son entière cuisson, égouttez-la; dégraissez entièrement le fond, réduisez-le, et lorsque par la réduction des oignons il sera arrivé à l'état de purée passez à l'étamine avec pression de cuiller de bois; tenez chaud au bain-marie au moment de servir : la peau de l'esturgeon étant enlevée, ajoutez à la purée d'oignons quatre cuillerées à ragoût de bonne espagnole, un beurre d'anchois, un jus de citron, une cuillerée à bouche d'huile d'olive, et saucez.

DARNE D'ESTURGEON SAUCE AUX HUITRES.

Préparez une darne d'esturgeon suivant la règle; cuissonnez-la dans une mirepoix comme celle à la Saint-Cloud. Lorsque la cuisson sera à son point, prenez quelques cuillerées du mouillement pour les faire réduire et les ajouter à une bonne allemande grasse ou maigre. Vous aurez fait blanchir six douzaines d'huîtres et ensuite, retiré toute la partie coriace; jetez ces huîtres dans quelques cuillerées d'allemande, finissez avec gros comme une noix d'excellent beurre et un demi-jus de citron; entourez avec les huîtres la darne d'esturgeon, que vous aurez dressée après en avoir enlevé la peau; masquez-la de sauce allemande et envoyez le reste dans une saucière.

FILETS D'ESTURGEON A LA TOURVILLE.

Faites couper une darne d'esturgeon de la longueur de six pouces, dans la partie du poisson qui se trouve entre la tête et la queue; il faut autant que possible se la procurer un ou deux jours d'avance, l'esturgeon pour filets ayant besoin d'être attendri et mortifié; aussitôt que vous l'aurez habillé, enlevez les chairs des deux côtés de l'arête et la peau adhérente aux chairs; placez-les sur un plat de terre avec oignons émincés, persil, thym, laurier, sel, poivre et huile d'olive: laissez-les ainsi macérer pendant vingt-quatre heures dans cet assaisonnement. Lorsque vous voudrez vous en servir, égouttez-les sur un linge pour qu'il ne reste rien de l'assaisonnement; coupez et parez dans ces chairs douze ou quatorze morceaux en leur donnant la forme de filets de poulets, mais un peu plus grands et plus épais: marquez-les dans un plat à sauter avec beurre fondu dessus et dessous. Avec les débris de la darne que vous aurez conservée, faites un fumet mouillé d'un verre de vin blanc; parures de truffes et de champignons, et bouquet garni. Lorsque ces débris seront cuits, passez-en le fond et réduisez-le avec deux cuillerées à pot de suprême, gras ou maigre, suivant la destination de l'entrée. Vous aurez préparé et fait blanchir six

laitances de carpes, coupées en deux, et une demi-livre de truffes tournées en olives, cuites dans une mirepoix et tombées à glace; au moment de servir, sautez les filets d'esturgeon comme ceux de poulets; ôtez-en le beurre, finissez avec quelques cuillerées du suprême; dressez, mettez au milieu le ragoût de truffes et de laitances, et saucez du reste de la sauce.

FILETS D'ESTURGEON A LA MARÉCHALE.

Après avoir préparé une darne d'esturgeon comme la précédente pour en obtenir douze à quatorze filets, mettez dans un plat à sauter persil, truffes et champignons hachés avec un quart de beurre fin; assaisonnez de sel, poivre, muscade en petite quantité, puis placez dans cet appareil les filets d'esturgeon; ajoutez un demi-verre de vin de Madère, faites cuire pendant un quart d'heure avec feu dessus et dessous; au bout de ce temps retirez les filets, posez-les sur un plat de terre. Versez dans les fines herbes une cuillerée à pot de velouté, faites réduire; liez de trois jaunes d'œufs passés à l'étamine, versez cette sauce sur les filets; lorsque la sauce sera refroidie panez les filets suivant la règle, c'est-à-dire une fois sur la sauce et une fois à l'œuf: pour servir, vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud; mettez-y les filets pour leur donner une belle couleur; égouttez, dressez; vous aurez pour garnir le puits préparé un ragoût avec queues de crevettes et champignons, étoffé de quelques cuillerées d'allemande. Saucez le tour de l'entrée d'une demi-glace.

FILETS D'ESTURGEON AUX FINES HERBES EN PAPILLOTES.

Préparez comme les précédents douze filets d'esturgeon, passez-les également avec fines herbes, et couvrez-les de ces fines herbes avec la sauce réduite comme je viens de l'indiquer; faites roidir dans du beurre douze laitances de harengs; assaisonnez de sel et jus de citron; lorsqu'elles seront refroidies, partagez-les en deux sur leur longueur. Vous aurez préparé et huilé du papier pour papillotes (voyez Côtelettes de veau en papillotes); mettez dessous et dessus la moitié d'une laitance et masquez de la sauce; fermez la papillote; vingt minutes avant de servir, mettez griller sur la cendre rouge en posant sur le gril une feuille de fort papier huilé; soutenez le feu de sorte que la papillote grille sans bouillir des deux côtés; dressez et servez.

J'ai servi cette entrée pour la première fois, chez la princesse Poniatowska, dans un dîner de huit entrées en maigre.

ESCALOPES D'ESTURGEON AUX TRUFFES.

Après avoir levé la chair d'une darne d'esturgeon et l'avoir laissée dans l'assaisonnement comme il est indiqué pour les filets d'esturgeon à la Tourville, coupez-les en escalopes rondes, de la largeur d'une pièce de dix centimes; posez-les à mesure dans un plat à sauter grassement beurré; arrosez de beurre fondu, et coupez dessus une demi-livre de truffes également rondes; couvrez d'un rond de papier; préparez une farce de merlans suivant la règle; beurrez un moule uni à bordure que vous foncerez avec des truffes tournées en boules; emplissez le moule de farce en frappant fortement sur un torchon posé sur la table pour en faire sortir toutes les globules d'air qui pourraient se trouver entre la farce et le moule; faites prendre trois quarts d'heure au bain-marie sans ébullition. Avant le service, vous vous assurerez de l'entière cuisson; si la farce est ferme au toucher, retirez le moule pour le renverser sur le plat; sautez les escalopes d'esturgeon; égouttez-en le beurre; ajoutez quelques cuillerées de sauce allemande, deux maniveaux de champignons émincés, un jus de citron; renversez le bord de la farce, dégagez les truffes de la farce dont elles pourraient être enduites; dressez l'escalope dans le puits en pyramide; masquez d'allemande; glacez les truffes de la bordure, et servez.

ÉMINCÉ D'ESTURGEON AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Faites cuire une darne d'esturgeon comme il est décrit pour celle à la Saint-Cloud, mais sans la clouter de truffes ; ne donnez que trois quarts d'heure de cuisson; égouttez et laissez refroidir; séparez alors la chair de l'arête; émincez-la, joignez-y truffes et champignons également émincés; mettez ces émincés dans une caisse d'entrée huilée, et masquez-la de fines herbes passées au beurre et mouillée d'un demi-verre de vin de Madère, et finissez d'une cuillerée à dégraisser de suprême; recouvrez la caisse d'un rond de papier beurré; entourez-la d'une double bande de papier beurré; mettez au four une demi-heure; au moment de servir, enlevez le papier; dégraissez le beurre que l'émincé peut avoir rendu; saucez d'un suprême, et servez.

CHAPITRE DIX-HUITIÈME.

DU SAUMON.

Sommaire.

Darne de saumon grillée sauce aux câpres; idem à la Saint-Cloud; idem à la génevoise; idem à la vénitienne; idem à la royale. — Filets de saumon sauce aux anchoix; idem à la d'Artois; idem à la Sainte-Ménehould. — Papillotes de filets de saumon à la d'Uxelle.

DARNE DE SAUMON GRILLÉE, SAUCE AUX CAPRES.

Faites couper une darne de saumon de quatre pouces de hauteur, suivant le nombre de personnes que vous aurez à servir; écaillez-la; enlevez le sang qui se trouve attaché aux arêtes; lavez-la à plusieurs eaux; égouttez-la; épongez-la dans un linge blanc; posez-la sur un plat de terre; saupoudrez-la de sel blanc; mettez dessus quelques rouelles d'oignons blancs, persil en branches, et arrosez d'huile d'olive; retournez souvent la darne dans cet assaisonnement; trois quarts d'heure ou une heure avant de servir (suivant la grosseur de la darne) posez sur un gril huilé et sur une paillasse de cendre rouge que vous soutiendrez toujours de la même chaleur, elle doit

prendre une belle couleur jaune-coloré sans noircir ; lorsque vous serez assuré que la partie qui se trouve du côté du feu est cuite, retournez-la pour achever la cuisson de l'autre côté ; ensuite dressez-la sur le plat ; glacez-la légèrement et envoyez avec une saucière de sauce aux câpres (voir la IV[e] partie).

DARNE DE SAUMON A LA SAINT-CLOUD.

Habillez une darne de saumon comme la précédente; puis formez sur un des côtés un double rang de truffes coupées en clous; coupez une forte carotte de la hauteur de la darne; entourez-la d'une barde de lard et posez-la dans l'ouverture que laisse la partie du ventre; entourez aussi la darne de lard et d'un double cercle de ficelle en haut et en bas; mettez également du lard dessus et dessous; posez-la sur une feuille qui puisse entrer dans une casserole qui contiendra juste la darne de saumon; passez une marinade au beurre composée ainsi : oignons émincés, carottes, persil en branches, thym, laurier, ail, basilic, sel, un peu de mignonnette; lorsque ces ingrédients seront parfaitement revenus dans le beurre, mouillez de deux bouteilles de bon vin blanc; couvrez d'un papier; faites partir; écumez et mettez au four ou sur la paillasse avec feu dessus et dessous : que cette cuisson ne fasse que mijoter pendant trois quarts d'heure, en arrosant souvent la darne; au bout de ce temps égouttez et déficelez la darne; dressez-la en la glissant sur le plat à l'aide d'un couvercle mis dessous; après l'avoir égouttée de manière à ce qu'elle ne rende plus de mouillement, enlevez la carotte; mettez au milieu du puits un ragoût de queues de crevettes et de champignons, autour une escalope de truffes, et saucez d'une financière.

DARNE DE SAUMON A LA GÉNEVOISE.

Habillez une darne de saumon comme la précédente; piquez-la de part en part de moitiés d'anchois parfaitement dessalés et parés; cloutez-la de cornichons; entourez-la comme la précédente; après avoir mis de même une carotte dans l'ouverture du ventre, mouillez d'une marinade préparée comme la précitée; faites cuire; après l'avoir bien égouttée et l'avoir dressée comme la précédente, mettez dans le puits un ragoût de champignons et de cornichons tournés en olive; placez autour alternativement un cornichon et un champignon, et saucez de la génevoise dans laquelle vous incorporerez un beurre d'anchois.

DARNE DE SAUMON A LA VÉNITIENNE.

Préparez une darne de saumon comme la première; passez ensuite au beurre, carottes, oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, sel et poivre; mouillez d'un demi-verre de vin blanc; faites réduire jusqu'à ce que les légumes soient à sec; laissez refroidir pour en entourer la darne que vous emballerez de deux feuilles de papier huilé; mettez au four sur un plafond, l'espace de trois quarts d'heure; ensuite dressez après l'avoir déballée et avoir enlevé la peau; mettez dans le puits un ragoût d'huîtres; à l'entour une douzaine de laitances de carpes panées et frites, et saucez d'une sauce vénitienne. Vous ferez attention que les laitances ne soient pas saucées.

DARNE DE SAUMON A LA ROYALE.

Habillez une darne de saumon comme les précédentes; enlevez-en l'arête et la peau; préparez une farce de merlans au beurre d'écrevisses; vous aurez levé les filets de six petites soles, parez-les et contisez-les de truffes; masquez chaque filet d'une ligne de farce du côté opposé; garnissez la chair de la darne dans l'intérieur de deux lignes de farce, et posez une carotte pour la maintenir; puis posez obliquement autour de la darne et du côté de la farce les filets de soles; entourez-la de légères bardes de lard et d'une bande de papier beurrée et ficelée; posez-la dans un plat à sauter avec un pouce de mouillement; puis mettez au four, recouverte de ronds de papier : ayez soin d'arroser souvent en veillant à ce que le mouillement ne réduise pas; dans ce cas il faudrait en remettre pour entretenir la même hauteur; trois quarts d'heure ou une heure de cuisson; égouttez; déballez pour dresser; vous aurez poché une quinzaine de petites quenelles que vous aurez moulées en ovales de trois lignes d'épaisseur et d'un pouce et demi de longueur, pas très-larges pour qu'elles puissent tenir entre la darne et le bord du plat; posez entre chacune un rond de truffes; vous aurez préparé pour ragoût les queues de trente

écrevisses qui auront servi pour le beurre; ajoutez-y quatre à cinq truffes émincées pour en garnir le puits; vous aurez pour sauce une poivrade blanche finie du beurre d'écrevisses; masquez le ragoût seulement; glacez les truffes des filets de soles, et en servant envoyez de la sauce dans une saucière.

FILETS DE SAUMON, SAUCE AUX ANCHOIS.

Habillez une darne de saumon suivant la règle; enlevez-en les chairs en les séparant de chaque côté de l'arête, puis ôtez la peau; ensuite coupez dans cette chair quatorze filets, en suivant le fil de cette même chair, c'est-à-dire perpendiculairement et non transversalement; de cette manière les filets auront beaucoup plus de soutien et de consistance; parez-les en leur donnant la forme d'un filet de sole; placez-les à mesure dans un plat à sauter très-beurré; lorsqu'ils y seront tous, couvrez-les de beurre fin clarifié; au moment de servir, sautez-les sur un fourneau vif; avant de les retourner, passez sous chacun la lame du couteau afin de ne pas les casser; égouttez et dressez; vous aurez préparé une vingtaine de petites quenelles d'éperlans au beurre d'anchois avec autant de petits champignons pour garnir le puits de l'entrée; puis saucez d'une allemande finie avec un beurre d'anchois et un jus de citron.

FILETS DE SAUMON A LA D'ARTOIS.

Préparez quatorze filets de saumon comme les précités, mais tenez-les un peu moins épais, avec les parures et trois merlans; préparez une farce à quenelles que vous ne tiendrez pas trop délicate; masquez les deux côtés des filets d'une ligne de farce; puis passez dessus un pinceau imbibé de blancs d'œufs fouettés; couvrez chaque filet de truffes crues et hachées très-fin et posez à mesure sur un plafond; vous aurez dans un plat à sauter du beurre fin clarifié et chaud; posez dedans les filets de saumon en ayant soin avant d'appuyer encore la lame du couteau sur les deux côtés pour que les truffes ne se détachent pas; retournez en employant le procédé indiqué pour la précédente entrée; garnissez le puits d'un ragoût d'huîtres et de champignons, et saucez d'une sauce périgueux.

FILETS DE SAUMON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Après avoir paré quatorze filets comme les précédents, masquez-les d'une allemande réduite et dans laquelle vous aurez incorporé deux cuillerées à dégraisser de purée de champignons; ajoutez-y un peu de muscade râpée et un demi-jus de citron, lorsque la sauce sera parfaitement refroidie; panez une fois sur la sauce, puis une seconde fois avec une anglaise. Je rappellerai que l'anglaise se compose de jaunes d'œufs frais, d'un peu de sel et du beurre fondu seulement; sans être chaud, cet appareil doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Recouvrez chaque filet de cette anglaise pour les paner une seconde fois; placez à mesure sur un plafond beurré; vingt minutes avant de servir arrosez chaque filet de beurre clarifié et chaud; placez le plafond sur une chevrette avec du feu dessous; puis posez dessus le four de campagne que vous aurez tenu d'une chaleur modérée; qu'en cuisant les filets prennent une belle couleur; dressez ensuite; garnissez le puits de laitances sautées et finies de sauce allemande; saucez le tour des filets d'une demi-glace.

PAPILLOTES DE FILETS DE SAUMON A LA D'UXELLE.

Préparez quatorze filets de saumon en leur donnant la forme de filets de poulets; placez-les à mesure sur un plat de terre, et couvrez-les d'une sauce d'Uxelle très-réduite et dans laquelle vous aurez incorporé pendant sa réduction un demi-verre de vin de Madère; lorsqu'ils seront refroidis, opérez pour les papillotes comme il est indiqué pour celles d'esturgeon, mais sans mettre de laitances; faites griller à feu doux, en garantissant les papillotes du contact du gril par une feuille de papier huilé, et servez.

FIN DU TOME PREMIER.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS LE PREMIER VOLUME

DU

PRINCIPAL DE LA CUISINE DE PARIS.

CHAPITRE PREMIER.

ENTRÉES DE BOUCHERIE.

ENTRÉES D'ISSUES.

DES PALAIS DE BŒUF.

DES ENTRÉS DE RIS DE VEAU.

ENTRÉES DE VOLAILLE.

DU PIGEON.

CHAPITRE TROISIÈME.

CHAPITRE QUATRIÈME.

CHAPITRE CINQUIÈME.

CHAPITRE SIXIÈME.

CHAPITRE SEPTIÈME.

CHAPITRE HUITIÈME.

CHAPITRE NEUVIÈME.

CHAPITRE DIXIÈME.

CHAPITRE ONZIÈME.

CHAPITRE DOUZIÈME.

DES ENTRÉES DE POISSON EN GRAS ET EN MAIGRE.

CHAPITRE TREIZIÈME.

CHAPITRE QUATORZIÈME.

CHAPITRE QUINZIÈME.

CHAPITRE SEIZIÈME.

CHAPITRE DIX-SEPTIÈME.

CHAPITRE DIX-HUITIÈME.

FIN DE LA TABLE DU TOME PREMIER.

ERRATA.

Page 4, 7ᵉ ligne, *au lieu de :* dressez et servez, *lisez :* glacez et servez.

Page 6, 23ᵉ ligne, *au lieu de :* garnissez vos bandelettes, *lisez :* garnissez-en vos bandelettes.

Page 8, 15ᵉ ligne (faute de ponctuation), *au lieu de :* pour qu'en cuisant ils tombent à glace aussitôt ; mouillez, etc., *lisez :* pour qu'en cuisant ils tombent à glace, aussitôt mouillez, etc.

Page 12, 4ᵉ ligne, *au lieu de :* passez-y la noix de veau, *lisez :* placez-y la noix de veau. — Même page, 20ᵉ ligne, *au lieu de :* prenez votre noix de veau, *lisez :* parez votre noix de veau.

Page 18, 6ᵉ ligne, *au lieu de :* bien dessossé, *lisez :* dessalé.

Page 19, 22ᵉ ligne : préparez des côtelettes de veau comme les précédentes, *ajoutez :* sans les piquer.

Page 20, 1ʳᵉ ligne, *au lieu de :* panez-les sur, *lisez :* panez-les avec.

Page 22, 3ᵉ ligne, *au lieu de :* dressez en dé, *lisez :* dressez-en dix. — Même page, 4ᵉ et 5ᵉ lignes, *au lieu de :* couronnez l'entrée par le dernier, *lisez :* par la dernière.

Page 24, 12ᵉ ligne, *au lieu de :* masquez-les, *lisez :* marquez. — Même page, 18ᵉ ligne, *au lieu de :* à demi glacé, *lisez :* à demi-glace.

Page 26, 4ᵉ ligne, *au lieu de :* liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs passés à l'étamine, *lisez :* liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs ; passez-à l'étamine.

Page 28, 10ᵉ ligne (titre), *au lieu de :* à la Vaubalière, *lisez :* à la Vaupalière.

Page 29, 17ᵉ et 18ᵉ lignes, *au lieu de :* et trempez-les l'une après l'autre dans l'eau, *lisez :* en les trempant tour à tour dans l'eau.

Page 32, 19ᵉ ligne, *au lieu de :* ne faites réduire qu'un quart d'heure du fond, *lisez* : qu'un quart du fond.

Page 33, 10ᵉ ligne, *au lieu de :* parez-les, *lisez :* panez.

Page 34, 25e ligne : masquez-les d'un côté de fines herbes hachées, *ajoutez :* et passées au beurre.

Page 41, 25e ligne, *au lieu de :* on peut pour ces deux entrées, *lisez :* on peut pour cette entrée.

Page 46, 12e ligne, *au lieu de :* faites faire les poitrines, *lisez :* faites frire les poitrines. — Même page, 19e ligne, *lisez :* prenez trois belles poitrines d'agneau bien couvertes de graisse.

Page 55, 9e ligne, *au lieu de :* et une livre de truffes, *lisez :* et une demi-livre de truffes.

Page 56, 16e et 17e lignes, *au lieu de :* plein une cuiller à bouche mêlée à une de vinaigre, *lisez :* plein une cuiller à bouche incorporée avec ce vinaigre, etc.

Page 57, 17e ligne, *au lieu de :* vingt carottes, *lisez*. vingt petites carottes.

Page 63, 23e ligne, *au lieu de :* passez à petit lard, *lisez :* passez ce petit lard. — Même page, 24e ligne, *au lieu de :* quatre cuillerées de bouche, *lisez :* à bouche.

Page 73, 21e ligne, *au lieu de :* et liée, *lisez :* et liez.

Page 74, 4e ligne, *au lieu de :* parez, *lisez :* panez. — Même page, 22e ligne, *au lieu de :* faites cuire, *lisez :* faites frire.

Page 81, 16e ligne, *au lieu de :* préparé; placez, *lisez :* préparé et placé.

Page 83, 15e ligne, *au lieu de :* marquez, *lisez :* masquez.

Page 85, 7e ligne, *au lieu de :* mouillez *lisez :* mouillée.

Page 94, 10e ligne, *au lieu de :* poularde à la chicorée, *lisez :* poularde à la Chivry.

Page 96, 5e ligne : saucez la poularde, *ajoutez :* de ce ragoût.

Page 112, 2e ligne, *au lieu de :* envoyez la sauce, *lisez :* envoyez de la sauce. — Même page, 13e ligne : que vous tiendrez à moitié rouge, *ajoutez :* ou vous jetterez, etc.

Page 119, 17e ligne, *au lieu de :* champignons, truffes hachées, *lisez :* hachés.

Page 121, 22e ligne, *au lieu de :* démontez, *lisez :* démoulez.

Page 127, 15e ligne (titre), *au lieu de :* petites cuisses, *lisez :* petites caisses.

Page 130, 24e ligne, *au lieu de :* pâte à farcir, *lisez :* pâte à foncer.

Page 132, 3e ligne, *au lieu de :* de la sauce, *lisez :* de la farce.

TRAITÉ

DES ENTRÉES CHAUDES, DES ROTS,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES, SUCRÉS ET AUTRES.

II.

Collection d'Antonin Carême.

Le Maître-d'Hôtel français, par Ant. Carême; nouvelle édition. 2 vol. in-8° ornés de 10 grandes planches. Prix : 16 fr.

Le Pâtissier royal parisien (de Carême); 3e édition de 1842. 2 vol. in-8° ornés de 40 planches gravées au burin. Prix : 16 fr.

Le Pâtissier pittoresque, de Carême; 1 vol. grand in-8°, orné de 128 planches dessinées par Carême, et gravées au trait par Hibon: 4e édition. Prix : 10 fr. 50 c.

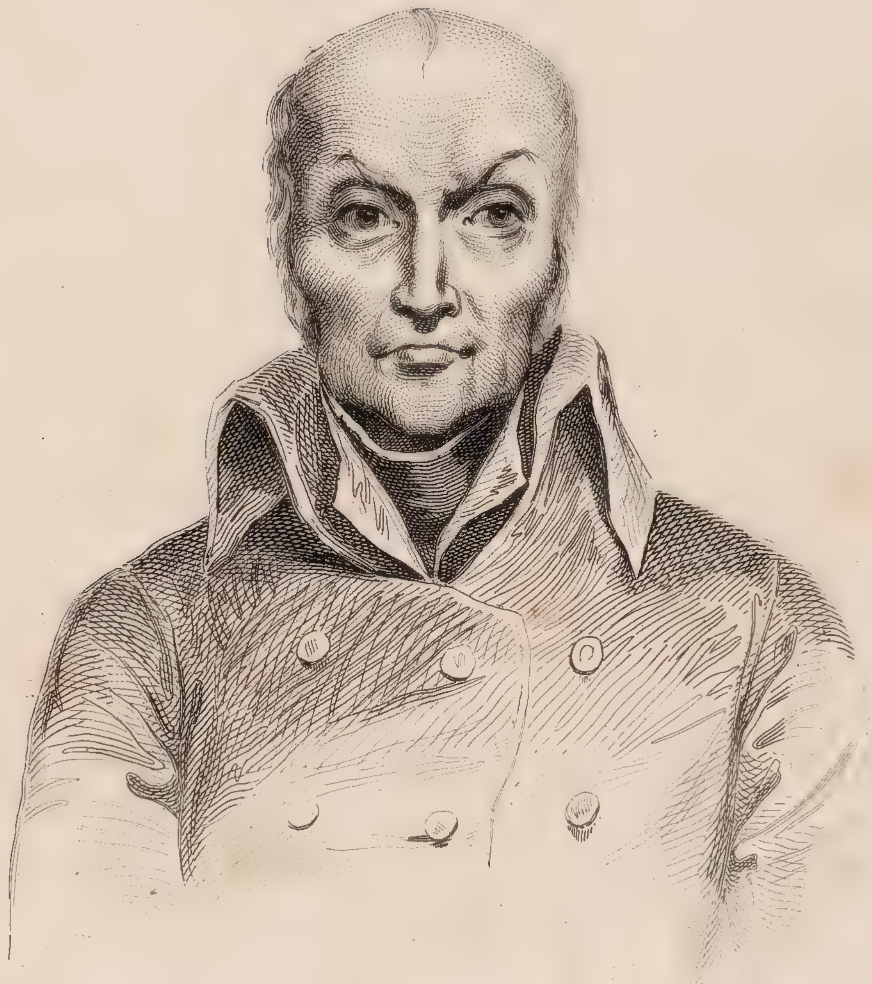
Le Cuisinier parisien, d'Antonin Carême, ou Traité des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre; 1 fort vol. in-8°, orné de 25 planches dessinées par Carême, et gravées au trait par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. 3e édition. Prix : 9 fr.

Le Conservateur, 1 fort vol. in-8°, avec 5 planches au trait, contenant le **Livre de tous les ménages,** par feu APPERT. 5e édition, revue et augmentée par M. APPERT-PRIEUR, son successeur, et par M. GANNAL. — On y a décrit: **Les anciens procédés de conservation des Fruits, des Légumes et des Viandes,** — de conservation des fruits dans les fruitiers, des légumes dans les serres; — de conservation par la dessiccation; par le sucre, etc. L'ouvrage contient de précieuses recettes pour la confection des confitures, fruits confits, pâtes, conserves, candis, gelées, marmelades, compotes, fruits à l'eau-de-vie, liqueurs, sirops, parfums, par F., ancien secrétaire de CARÊME; — pour la conservation des viandes par le vinaigre, par le sel et le vinaigre, par le sel, par le sel et la fumée, par le nouveau procédé de M. GANNAL, 10 fr. 50 c. — « *Les Conserves* de M. Appert, dit M. Grimod de La Reynière, une des premières autorités de la gastronomie délicate, sont une des plus belles découvertes de notre temps; elles ont eu tout de suite une grande supériorité. Elles gardent toute la saveur des objets qu'elles renferment, et offrent, au mois de janvier, les petits pois du mois de mai; — au milieu des fêtes du carnaval, les plus beaux fruits de l'été. La préparation de M. Appert ne s'appuie sur aucune substance étrangère. Ses excellents moyens conviennent également aux viandes, gibier, volaille, etc., au pot-au-feu lui-même qui se conserve intact dans ses bouteilles pendant des années. La même préparation peut servir pour toutes les entrées, également pour tous les rôtis. Lorsqu'on veut accommoder un produit conservé, le manger, une disposition de quelques instants suffit. Le moyen de M. Appert conserve les substances les plus délicates, les plus soumises aux influences de l'air, le lait entre autres. Ces boîtes peuvent offrir du café au lait qui, au bout de quelques années, exhale encore le doux arome des prairies, etc., etc. » — **Un exposé sommaire des champignons comestibles,** tiré du savant *Traité des champignons,* de M. J. Roques; — une classification des grands vins de Bourgogne, par MM. BOUCHARD père et fils, de Beaune; — **Un traité de la manière de soigner et de servir les vins,** par M. JOUBERT, représentant, à Paris, des maisons Barton et Guétier, de Bordeaux; — Ruinard père et fils, de Reims; — Deinhard et Jourdan, de Coblentz; suivi d'une *Nomenclature générale des vins,* par M. LOUIS LECLERC.

Dictionnaire des substances alimentaires indigènes et exotiques, et de leurs propriétés; ouvrage utile à ceux qui désirent connaître l'origine, la nature, le caractère spécifique, l'analyse, les falsifications et les moyens de les reconnaître, ainsi que les usages et les aliments qui conviennent aux divers tempéraments, par AULANIER, ancien médecin en chef du service de santé en Espagne, médecin de l'ex-garde impériale, et principal en retraite, de l'Académie de médecine, de la Légion d'Honneur. 2 vol. in-8° brochés en un seul pour la commodité des recherches, précédés des portraits d'Appert et de Carême gravés sur acier. Prix : 10 fr. 50 c.

Traité de l'Office, 1 fort vol. in-8°, avec pl., paraîtra incessamment. — Ce Traité, enrichi d'additions si précieuses, est recommandé par MM. De Cussy et Carême comme un travail sincère et approfondi. M. de Cussy ajoute dans sa *notice:* « Tout le monde peut s'en servir, les délicats et les gens sages, les vieillards et les malades. » Il est plein de bons conseils et guidera avec sûreté les chefs de cuisine, les maîtresses de maisons, les épiciers, les confiseurs, les pharmaciens et les herboristes. Prix : 10 fr. 50 c. (*Ce sera le dernier volume de cette collection.*)

PARIS. IMPRIMÉ PAR BÉTHUNE ET PLON.



Blanchard sc.

Appert.

LE PRIN[illegible]AL

DE LA

CUISINE DE PARIS,

TRAITÉ

DES ENTRÉES CHAUDES,

DES ROTS EN GRAS ET EN MAIGRE,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES, ENTREMETS SUCRÉS ET AUTRES;

OU

TOMES 4e ET 5e DE L'OUVRAGE DE CARÊME;

PAR PLUMEREY,

Elève de la maison du prince de Talleyrand; ancien chef des cuisines de madame la princesse de Poniatowski; chef actuel des cuisines de Son Excellence le comte de Pahlen, ambassadeur de Russie à Paris.

TOME II ET DERNIER.

PARIS.

AU DÉPOT, RUE THÉRÈSE, 11.

DENTU, libraire, Palais-Royal, galerie d'Orléans.
J. RENOUARD et Cie, libraires, 6, rue de Tournon.
MANSUT, libraire, 30, place St-André-des-Arts
GARNIER frères, libraires, Palais-Royal.
MAISON, libraire, 29, quai des Augustins.
AMYOT, libraire, rue de la Paix,

A Londres, chez **DULAU** et Cie, libr.— A Leipzig, chez J. **RENOUARD** et Cie, libr.
A Rome, chez **MERLE**, libraire.

1844.

DISSERTATION

SUR

LA CUISINE FRANÇAISE

ANCIENNE ET MODERNE

ET SUR LES ARTISTES CULINAIRES.

La cuisine, comme tous les autres arts inventés soit par le besoin, soit par le luxe, s'est perfectionnée avec le génie des peuples. Elle est devenue plus délicate à mesure qu'ils se sont civilisés. Le luxe et la délicatesse de la table n'ont donc pris leur essor qu'en suivant les progrès de la civilisation.

L'art culinaire est un sujet trop intéressant pour n'avoir pas eu ses écrivains ; aussi, dès le règne de Charles IX jusqu'à Louis XIII, trouvons-nous un grand nombre de traités sur la cuisine, peu sont écrits par des praticiens, mais beaucoup par des

compilateurs; en feuilletant ces ouvrages à la Bibliothèque, celui qui m'a paru un des plus remarquables est intitulé : *Les Ébattements de la Table*. On voit que déjà, à cette époque, on commençait à lier les sauces, mais avec des croûtes de pain grillées et pulvérisées au lieu de farine. Les différents mets portaient des noms plus baroques les uns que les autres. Plusieurs de ces ouvrages m'ont paru inintelligibles (je ne parle que de ceux qui ont été publiés avant le grand règne de Louis XIV, car j'ai trouvé deux ouvrages publiés pendant son règne qui n'ont dû être écrits que par des praticiens. Le premier, qui porte la date de 1670, est intitulé : *Us et coutumes des dîners et des soupers du Roi, à l'usage de la Cour, par maître Dubellet, maître et officier des En-Cas de Sa Majesté*. L'autre porte le titre de *Cuisinier français* et la date de 1700, *par le sieur Delavarenne, écuyer des cuisines de M. le marquis d'Uxelles, haut et puissant conseiller du Roi en ses conseils, chevalier de ses ordres, mestre-de-camp d'un régiment d'infanterie, gouverneur des citadelle et ville de Châlons*, etc., etc. Ce dernier ouvrage est vraiment remarquable par sa clarté. On s'aperçoit dans ces deux ouvrages du perfectionnement que les cuisiniers français apportèrent dans la cuisine italienne, alors en vogue et introduite en France par Marie de Médicis et continuée même après le règne de Louis XIII. C'est ici que l'on pourrait dire avec

quelque raison, que le Français est peut-être moins propre à inventer par lui-même qu'à perfectionner les inventions des autres; aussi l'on peut juger par ces ouvrages de ce que fut la cuisine française pendant ce siècle et le suivant.

Le règne de Louis XIV, si glorieux pour les arts, fut celui du bon goût dans tous les genres; la magnificence du souverain le faisait briller à sa table. Quel est le cuisinier qui, aimant son art, n'ait pas un peu étudié l'Histoire de France, pour apprendre quelle était à cette époque la splendeur de l'art culinaire? Qui n'a pas lu la description des dîners donnés à l'occasion du fameux carrousel, sur la place qui porte encore ce nom, et ceux donnés pour les magnifiques fêtes de Versailles, si bien décrites par Molière, et plus tard le fameux souper de Vaux et l'élégant repas de Chantilly qui causa la mort de ce pauvre Vatel, qui avait perdu la tête? Mais bien avant ce temps, le cardinal de Richelieu avait préludé par sa splendeur aux grands progrès de l'art culinaire en France. Lorsqu'il voyageait, plus de soixante officiers de ses bouches le précédaient et le suivaient.

Louis XIV, qui savait quel reflet les arts pouvaient jeter sur la France, reconnut toute l'importance de la cuisine et lui imprima le sceau de sa gran-

deur. Il savait combien cet art enrichirait l'industrie, ses ordonnances pour le service de la table formeraient une véritable législation culinaire. Le roi comprit très bien que pour faire faire tous les progrès que l'on pourrait attendre d'un art aussi compliqué il fallait régulariser le travail de la cuisine, qui devait, plus tard, avoir une si grande influence sur les fabriques françaises. Il donna donc à tous les cuisiniers de sa maison le titre d'officiers et les divisa en plusieurs catégories. Ainsi, il y eut des officiers de bouche, des officiers de rôt, des officiers d'entremets et puis, des officiers proprement dits et que l'on désigne encore sous cette dénomination, en possession d'apprêter toutes ces compositions agréables, désignées sous le nom général d'office. Il y eut aussi des officiers de buffet, du gobelet, d'échansonnerie, chargés de l'argenterie, de la verrerie et de tout ce qui provenait des caves; des officiers des en-cas, choisis parmi tous les précédents, dont la charge était de suppléer aux besoins imprévus. Pendant les règnes de Louis XIV, de Louis XV et de Louis XVI, tous les officiers de bouche avaient le droit de porter l'épée et ne sortaient qu'en habit habillé.

Sous la régence et pendant le règne de Louis XV, l'art culinaire atteignit presque son apogée, les dîners et surtout les petits soupers exercèrent la verve

des artistes culinaires de l'époque. Maître Héliot, Mecelier, mais surtout Vincent La Chapelle, auteur des *Soupers de la Cour*, ouvrage de mérite pour le temps, étaient cités comme de véritables artistes. Les menus de cette époque dont parle Carême dans son *Maître-d'Hôtel*, prouvent par leur ordonnance et leur délicatesse le pas qu'avait fait la cuisine française au dix-huitième siècle; on sait qu'à cette époque le roi lui-même ne craignait pas, en petit comité, de ceindre le tablier de cuisine. On sait aussi l'éclat que jetèrent alors sur la cuisine les maisons des princes et des plus grands seigneurs, leurs officiers de bouche joutaient noblement à qui remporterait la palme de la délicatesse et du goût. Chaque mets inventé par eux portait le nom de leur seigneur, auquel ils en faisaient l'hommage. De là nous sont restés les noms que nous écrivons chaque jour sur nos menus : à la Condé, à la Conti, à la Soubise, à la d'Uxelles, à la Montmorency, à la Chevreuse, à la Périgord, à la Villeroi, à la Villars, à la Nesle, etc., etc.

Sous le règne de Louis XVI, la cuisine française soutint la noble mission que lui avait donnée le grand roi, les cuisiniers de la cour, ceux des princes et des grands seigneurs ne manquèrent pas à la réputation de leurs prédécesseurs. Vint, hélas! la tourmente révolutionnaire qui rasa tout; on ne

savait plus manger en France. En fait de dîners on ne connaissait que les banquets civiques. Enfin, arriva un moment plus calme et quelques sensuels voulurent manger de nouveau : mais les traditions de la bonne cuisine étaient presque perdues, tous ces élégants officiers de bouche étaient disparus, plusieurs avaient changé l'épée pour le mousquet, la révolution leur avait aussi enlevé leurs titres, on ne les appelait plus que cuisiniers. Apparut mil huit cent, siècle d'analyse et d'expérience. L'art culinaire allait comme le Phénix renaître de ses cendres. Plusieurs de nos savants chimistes voulurent expérimenter sur la cuisine, chacun prit sa partie, mais en théorie; celui-ci analysa le pot au feu; celui-là le rôti par la force du calorique ; d'autres le beurre, l'huile, la friture, mais aucun n'aurait pu faire une soupe à l'oignon, rôtir un poulet, et, pour me servir d'une expression vulgaire, fricasser des épinards. Disons sérieusement qu'un art dont d'illustres savants se sont occupés et auquel ils n'ont pu faire faire de progrès sensibles, n'est point un art vulgaire; et que les artistes qui le professent avec une distinction incontestable, ont bien le droit de se plaindre du dédain qu'affectent pour eux les gens qui goûtent leurs productions. Bien peu de personnes savent combien il faut de temps, de travail et d'expérience pour devenir cuisinier! C'est qu'en effet l'art de préparer les aliments est d'une im-

portance beaucoup plus grande qu'on ne le croit généralement. Il ne faut pas moins de dix ans d'apprentissage et de pratique pour qu'un cuisinier commence à comprendre son état, même lorsqu'il en serait enthousiaste ; d'ailleurs ce n'est plus aujourd'hui comme autrefois que le travail était partagé entre plusieurs personnes, parmi lesquelles on comptait le chef de cuisine, l'aide et le garçon de fourneau, le pâtissier, le rôtisseur et l'entremetier, deux garçons de cuisine outre les apprentis. Aujourd'hui que l'on donne au chef de cuisine au plus un aide et un garçon, il faut donc qu'il soit à la fois, cuisinier, pâtissier et rôtisseur. Car, quel serait l'amphitryon grand seigneur qui voulût donner un dîner sans pâtisserie? la pâtisserie, cette charmante coquette, compagne inséparable de la haute cuisine, pourrait-elle manquer dans un brillant dîner? ne serait-ce pas comme un bal sans dames?

Indépendamment des qualités dont j'ai parlé plus haut qui sont exigées dans un cuisinier, il faut encore qu'il soit un peu chimiste et un peu botaniste, qu'il sache autant que possible le dessin, le calcul, qu'il écrive lisiblement, qu'il s'applique surtout à bien orthographier le nom des mets qu'il doit servir, rien de plus désagréable que de présenter à un seigneur un menu mal écrit et mal rédigé. Quelques critiques me diront peut-être que l'on peut faire un

bon dîner sans cela, d'accord; mais, je répondrai : Les preuves existent qu'il y a des cuisiniers qui peuvent faire l'un et l'autre et l'avantage leur restera. Aux qualités physiques il faut encore joindre les qualités morales, l'activité, la propreté, le sang-froid, la vigilance, la fermeté, l'administration. Je ne dis rien de la probité, les cuisiniers ne dérogent pas. Je le répète, l'art culinaire, pratiqué par un artiste, exige des connaissances tellement étendues qu'on ne saurait les trouver dans d'autres professions que le préjugé place beaucoup plus haut que nous sur l'échelle sociale. Le sang-froid surtout ne doit jamais abandonner l'artiste culinaire; car, durant son travail, que de vicissitudes n'a-t-il pas à supporter! toujours à l'heure précise, son dîner ne peut être remis au lendemain comme tout autre travail; que d'accidents imprévus auxquels on doit parer! ici, c'est un aide qui, dans son zèle trop précipité, renverse une plaque de pâtisserie qu'on allait servir; là, c'est un servant qui, en faisant un faux pas, brise une grosse pièce ou renverse une entrée froide : il faut que le cuisinier trouve en cinq minutes les moyens de tout remplacer; car, devant l'amphitryon, il est non-seulement l'auteur de son dîner, mais encore l'éditeur responsable.

J'ai cru nécessaire de placer ces réflexions entre

les deux époques de la cuisine ancienne et de la cuisine moderne du dix-neuvième siècle, à laquelle je reviens.

On venait d'organiser la maison du premier consul; la bouche fut formée des artistes culinaires les plus distingués, et, à peu d'exceptions près, elle resta la même sous l'empire. Ceux qui furent les premiers fondateurs de cette maison pour la bouche, étaient MM. Venard de La Borde, Dunant, Lebeau (1) comme pâtissier, Galliot et plus tard Farcy, Lecomte, Heurtin.

---

(1) Parmi les illustrations culinaires qui formaient la maison de l'Empereur, j'ai entendu citer les Venard, les Dunant, les Farcy, les Lacombe, mais jamais le chef pâtissier M. Lebeau. Lui seul, cependant, véritable régénérateur de la pâtisserie française depuis le Directoire et pendant l'Empire, lui dont les nombreux élèves ont si bien soutenu la réputation et dont je ne citerai que les principaux, tels que MM. Mazouyer, Breton, Pierron (frère de celui qui suivit Napoléon à Sainte-Hélène), Allain, Arnold, Coste, Lasalle, etc.

Qu'il me soit donc permis (à moi qui bien jeune alors eus le bonheur de le connaître), en reconnaissance de l'amitié qu'il m'a toujours portée, de rappeler ici quelques-uns des titres qui lui ont mérité sa réputation.

M. Lebeau, fort jeune à l'époque du Directoire, entra comme chef pâtissier chez Rose, qui venait d'ouvrir, rue Grange-Batelière, un des premiers restaurants du temps. Cette maison acquit en peu de temps une grande renommée, surtout pour sa pâtisserie; aussi, lorsque le Directoire offrit au général Bonaparte le repas de Saint-Sulpice, n'hésita-t on pas de confier la pâtisserie à M. Lebeau, qui obtint un triomphe complet; ce triomphe lui valut son entrée comme chef pâtissier lorsqu'on forma la maison du premier consul. Ce fut surtout dans les dîners dits des Cinq, que le premier consul

Tous les princes de la famille impériale avaient leurs maisons montées sur une grande échelle; les grands dignitaires de l'Empire (parmi lesquels il est de mon devoir de citer le prince de Talleyrand (1)), les maréchaux, les sénateurs, les ministres, les généraux, les préfets avaient aussi leurs maisons montées.

Les fêtes qui eurent lieu sous l'Empire sont restées dans la mémoire de ceux qui y assistèrent; surtout celles qui furent données à l'occasion du mariage de l'Empereur avec Marie-Louise, et un an après pour la naissance du roi de Rome (2).

---

donnait, que la renommée de notre célèbre pâtissier s'établit entièrement. Ses élèves à cette époque se rappellent encore les jolies pièces montées qu'il fit alors : le Passage du pont de Lodi, celui du Tagliamento, mais surtout le passage du pont d'Arcole, qui seul eût suffi pour assurer la réputation d'un artiste. Les bals et les fêtes donnés aux Tuileries retrouvèrent notre célèbre pâtissier qui aida par son talent à leur donner cette splendeur dont on parle encore.

Après la chute de l'Empire M. Lebeau prit un établissement où sa réputation attira une nombreuse clientèle, particulièrement M. de Cussy.

Enfin, après plus de quarante ans de travaux, M. Lebeau jouit d'une fortune honorable. Ses nombreux élèves n'ont pas failli à sa réputation; aucun ne l'a oublié, et parmi ceux qui se trouvent à l'étranger pas un ne viendrait à Paris sans rendre visite à leur ancien professeur, aujourd'hui leur ami.

(1) La maison du prince de Talleyrand a toujours eu une noble réputation, qu'elle a soutenue dignement jusqu'à la mort du prince.

(2) J'ai conservé des souvenirs bien précis des belles fêtes et des repas qui furent donnés en 1810 à l'occasion du mariage de l'Empereur, et en 1811 pour la naissance du Roi de Rome. Quoique fort

Vint la Restauration, sous qui ne dérogea pas l'art culinaire. La bouche du roi, celle de Monsieur

---

jeune à cette époque, j'eus le bonheur de travailler dans tous les extras qui se firent alors. Les fêtes du mariage furent d'une grande splendeur. Le bal offert par la ville de Paris à LL. MM. fut magnifique : une salle vaste et d'une grande richesse avait été construite sur la place de l'Hôtel-de-Ville et élevée à la hauteur du premier étage du bâtiment, où l'on entrait par les fenêtres. Sur toute la façade de ce premier étage c'était la salle de bal ; les tables et les buffets étaient dressés dans les salons intérieurs, plus de trois mille personnes se mirent à table. L'organisation de cette belle affaire fut dirigée par M. Palud, maître-d'hôtel de la Ville. L'exécution en fut confiée à MM. Lasne et Thomassin, qui employèrent l'élite des artistes culinaires que possédait Paris. Les princes, les grands dignitaires, les ambassadeurs offrirent tour à tour des fêtes ; la plus gracieuse de ces fêtes fut celle que donna la princesse Borghèse au château de Neuilly, qu'elle habitait alors.

A l'arrivée de l'Empereur et de l'Impératrice le parc fut soudain éclairé de lumières éblouissantes. LL. MM., après s'être reposées un instant, passèrent sur le perron ; un immense rideau qui coupait la pelouse en deux tomba, et au même moment l'Impératrice aperçut le palais de Schœnbrunn, qu'elle habitait près de Vienne, éclairé par une illumination resplendissante de verres de couleur. Des groupes de danseurs de l'Opéra, en costume de paysans autrichiens, exécutèrent des danses nationales ; une petite fabrique située auprès de Schœnbrunn, qu'affectionnait Marie-Louise, était représentée si fidèlement qu'on l'eût crue transportée. Le bal commença à neuf heures. A dix heures quelques fusées annonçaient un feu d'artifice qui fut tiré dans l'île, et au milieu duquel madame Saqui fit une ascension sur la corde. A minuit un souper et des buffets grandioses furent servis. A une heure LL. MM. montèrent en voiture pour se rendre à Paris : à ce moment on alluma un bûcher de combustibles que l'on avait disposé près de la rivière ; la lueur qu'il produisit éclaira la route de Neuilly jusqu'à Paris. Après le départ de LL. MM. le bal reprit et dura jusqu'à cinq heures du matin, et le service des buffets ne fut pas interrompu.

Un malheur inouï vint, au bout de quelques jours, arrêter ces belles fêtes qui répandaient tant d'argent dans Paris et dans toute

et des princes, à la tête desquelles se trouvaient des hommes distingués, soutinrent la bonne réputation de la cuisine française au dix-neuvième siècle; puis, en 1816, fut organisée d'une manière toute royale la maison de monseigneur le duc de Berry, malheureusement arriva la perte de cet infortuné prince.

Après la naissance de monseigneur le duc de Bordeaux (1), madame la duchesse de Berry, qui sen-

---

la France ; je veux parler de l'incendie de la salle du bal donné par le prince de Schwartzemberg, dont la belle-sœur fut une des premières victimes. Le prince Kourakin, ambassadeur de Russie, eût péri infailliblement, sans le dévouement d'un de ses serviteurs.

En 1811, le vingt-deuxième coup de canon qui annonçait la naissance du Roi de Rome fut reçu par des cris d'allégresse et les fêtes données à cette occasion furent aussi très-belles. De grandes aumônes et beaucoup de distributions furent faites aux indigents.

(1) Cette naissance fit une grande sensation ; la catastrophe qui venait d'enlever son auguste père rattachait tous les cœurs à cet enfant, Paris surtout se montra reconnaissant : tous les corps constitués vinrent saluer son berceau ; les corporations des dames de la Halle et des marchés, celles des charbonniers et des forts apportèrent leurs bouquets. Le roi, pour les remercier, fit offrir un banquet et un bal à chaque corporation. Celui des dames eut lieu dans le marché des Blancs-Manteaux, celui des charbonniers au marché Saint-Martin, et celui des forts aux Greniers d'abondance ; quinze cents couverts aux Blancs-Manteaux, deux mille à Saint-Martin, et douze cents aux Greniers d'abondance. Les couverts étaient mis élégamment, les tables garnies de fleurs et d'un beau dessert. Chaque convive avait devant lui une bouteille de vin ordinaire et une de bordeaux excellent, une bouteille de vin de Champagne fut servie pour deux personnes. Toute la partie de la cuisine fut servie froide. Les préparations de ces trois repas furent faites à la Ville, sous la direction de MM. Louis Esbrat, chef de cuisine du prince de Tal-

tait de quel intérêt était une maison de prince pour l'industrie française, donna plusieurs fêtes et bals qui furent pour tous les seigneurs un signal de l'imiter; mais c'était surtout pendant son séjour à Rosny, que madame la duchesse de Berry, pour ses invités, faisait servir sa table grandement. Deux hommes de talent étaient à la tête de la bouche, M. Gallant comme maître-d'hôtel contrôleur et M. Drouet comme chef de cuisine.

On se rappelle encore à Paris le charmant bal

---

leyrand, et Gérard, chef de cuisine de M. le comte de Chabrol, préfet de la Seine. M. Palud étant toujours maître-d'hôtel de la Ville, j'étais à la tête du fourneau et je clarifiai au moins deux feuillettes de gelée; aussi les grosses pièces, les entrées et les rôts furent-ils richement croûtonnés. Nos travaux durèrent huit jours; mais les deux premiers jours on les employa à faire rôtir six mille poulets pour les distributions des douze arrondissements, tandis que M. Allain, gendre et successeur de M. Lozet, pâtissier de la Ville, faisait confectionner cinquante mille pâtés dans une partie des salles de Saint-Lazare. Les trois banquets furent servis ainsi : les Blancs-Manteaux à onze heures du matin, Saint-Martin à une heure, les Greniers d'abondance à deux heures. M. Louis Esbrat était à la tête du service de Saint-Martin, M. Gérard aux Blancs-Manteaux, on voulut bien me confier les Greniers d'abondance. La veille, à deux heures du matin, grosses pièces, entrées, rôts parés et glacés, entremets de légumes et de sucre, ces derniers en moule, furent déposés dans des barquettes et sur des brancards. Chaque chef, avec sa brigade, se mit à la tête de son convoi et partit pour sa destination, de manière qu'en arrivant il n'y eût plus qu'à dresser et à croûtonner de gelée. Les dames arrivent aux Blancs-Manteaux en voiture, les charbonniers et les forts à pied et musique en tête. Après les repas terminés les amis et les parents, munis de cartes, entrèrent dans ces trois endroits et les bals commencèrent, pour ne finir que le lendemain matin, pendant la durée desquels on distribua des pâtisseries et des rafraîchissements.

que donna madame la duchesse de Berry à l'occasion du séjour de son auguste père Sa Majesté le roi de Naples ; tout ce que la délicatesse a de plus exquis, tout ce que le luxe a de mieux entendu fut déployé dans cette fête, qui fut une des plus remarquables de toutes celles qui furent données.

La bouche, chez Sa Majesté Louis-Philippe, a été long-temps dirigée par un de nos anciens praticiens les plus distingués, M. Savard, qui, à sa mort, a été remplacé par des hommes de talent ; comme toutes les maisons des souverains qui, depuis Louis XIV, ont régné en France, celle de Sa Majesté est encore le sanctuaire de la cuisine française où s'est réfugié le dieu Comus.

Quelques grands seigneurs, de riches et honorables financiers, les ambassadeurs étrangers tiennent encore de bonnes maisons, mais la perte si regrettable de notre illustre prince monseigneur le duc d'Orléans a porté un coup funeste à l'art culinaire. Ce prince, dont le caractère était éminemment français, avait compris aussi tout ce que la splendeur de la table pouvait faire vivre de branches d'industrie. Espérons dans un avenir prochain voir refleurir en France un art aussi nécessaire, un art, nous pouvons le dire avec orgueil, que nous

avons perfectionné et que nous avons fait connaître au monde entier. Espérons le pour ces jeunes praticiens remplis de talent et de zèle, qui ne demandent qu'à marcher dans cette carrière.

VOCABULAIRE

DES

TERMES TECHNIQUES

EMPLOYÉS

DANS LES DEUX VOLUMES

DU

TRAITÉ DES ENTRÉES CHAUDES.

BAIN-MARIE. Case en cuivre de deux pieds de longueur sur un et demi de largeur, quatre pouces de hauteur, pouvant contenir douze à quatorze casseroles dites bain-marie; on la remplit à moitié d'eau presque bouillante, on la maintient sans ébullition à cette chaleur sur la bouche d'un fourneau étouffé.

BAINS-MARIE. Casseroles étroites et hautes étamées des deux côtés pour contenir les sauces, ragoûts, etc.

BATTE. Espèce de petit couperet d'acier, carré et à deux tranchants, ayant un manche de six à sept pouces de longueur.

BLANCHIR. Plonger pendant quelques minutes des légumes, des issues, etc., dans de l'eau bouillante.

BOUQUET AROMATISÉ. Mélange de persil, thym, laurier, etc., ormé comme une petite botte de foin et attaché par une ficelle rouée autour.

CARRÉ de veau, mouton, agneau, porc frais; la partie où se trouvent les côtes depuis le filet jusqu'au collet

CLARIFIER. De la gelée de viande avec des œufs et passer dans une serviette attachée à un tabouret, pour filtrer; clarifier du consommé, du sucre, les rendre clairs.

CORSER bouillon, consommé, sauce: 1° en fonçant suffisamment de viande; 2° par la réduction en comprimant les sucs; 3° avec de la glace de veau, de volaille ou de gibier.

CHAINE. Toute la partie osseuse adhérente au filet d'un carré de veau, de mouton, etc.

COUCHER SUR BROCHE. Attacher, à l'aide de hatelets et de ficelle, les pièces que l'on doit faire rôtir, sur la broche.

CHEVALET. Morceau de pain, de mie, taillé en chevalet et couvert de bardes de lard frais, coupées très-fines, pour donner aux filets mignons une forme courbe.

CONTISER. Ciseler légèrement des filets de poulets, gros ou mignons filets de perdreaux, etc., pour mettre sur chaque ciselure un rond de truffe ou de langue à l'écarlate, etc., de la largeur du filet.

CUIRE VERT. Ne donner que juste la cuisson ferme, et laisser dans le fond chaudement, sans bouillir, pour rendre l'objet succulent.

CUISSON. Le temps que l'on fait cuire, mijoter dans le fond; on dit une belle cuisson, une cuisson verte, une cuisson prolongée.

DEGRÉ. Le point juste d'une cuisson, d'une friture, d'un blan-

chissage, de la réduction d'une sauce, des différentes cuissons du sucre.

DÉGRAISSER. Enlever toute la graisse qui monte sur le liquide.

DÉGRAISSIS. Ce que l'on retire en dégraissant.

DÉSOSSER une poularde, un poulet, du gibier; les ouvrir sur le dos pour en détacher tous les os, et leur redonner, à l'aide d'une farce ou d'une garniture, leur première forme : on désosse les levrauts et les lapereaux par l'intérieur.

DÉCORER. Synonyme d'historier; former différents dessins au fond d'un aspic, d'une timbale, le tour et le couvercle d'un pâté, le dessus des filets de volaille et de gibier, les quenelles, etc.

DÉTREMPER. Mouiller, avec de l'eau, des œufs, du lait, des pâtes, des appareils.

ÉCHAUDER. Tremper dans l'eau bouillante pour enlever le poil, la plume, ou la pellicule.

ESSENCE. Le suc réduit légèrement de toutes les cuissons.

ESCALOPER. Couper en petits rouelles des filets de veau, de volaille, de gibier, de poisson.

ÉBULLITION. Bouillonnement permanent de tout liquide sur le feu.

ÉTOUFFER. Laisser mijoter sans évaporation.

ÉMONDER. Enlever la pellicule des amandes après les avoir plongées dans l'eau bouillante, etc.

FARINER. Imprégner de farine un objet qui doit être frit ou grillé.

FOND. Le mouillement, ou braise, dans lequel on a fait cuire.

FOND d'artichaut, la partie à laquelle sont attachées les feuilles; le fond d'un moule, d'un pâté.

FRÉMIR. Un instant avant l'ébullition.

FEUILLE. Morceau de cuivre mince avec deux anses et percé de trous pour mettre au fond des casseroles poissonnières, braisières, turbotières.

FLANCHET. Le haut d'un aloyau, d'une longe de veau, d'un filet de mouton.

GLACE. Essences de veau, de poulet, de gibier, réduites épais, pour qu'après leur refroidissement elles prennent un corps ferme et solide.

GLACER. Imbiber, à l'aide d'un pinceau, avec de la glace fondue, de la piquerie, des bardes de lard, une noix de veau.

GRILLER. Poser sur un gril et sur une paillasse de braise ardente pour donner la coction nécessaire. Coction se dit en général des substances soumises à l'action immédiate d'un feu vif. Cuisson se dit des substances alimentaires que l'on fait mijoter ou bouillir. On dit: coction d'une grillade, d'un rôti, d'une friture; on dit: cuisson d'une noix de veau, d'une poularde poêlée, etc.

GRILLE en fil de fer, sur laquelle on place les objets que l'on doit plonger dans la friture.

GRATIN. Faire gratiner au four ou sur un fourneau doux le fond d'une entrée ou d'un entremets, et donner couleur au-dessus avec le four de campagne.

HABILLER. Plumer, vider et flamber volaille et gibier; dépouiller et vider le gibier à poil; écailler, enlever les ouïes; vider, couper les nageoires et laver le poisson.

LIMONER. Mettre des cervelles dans l'eau fraîche pour enlever les pellicules sanguinolentes qui les couvrent; des lottes dans de l'eau presque bouillante, pour en enlever la peau.

MENU. Nomenclature des mets qui doivent être servis sur la table, écrits et désignés suivant l'ordonnance où ils doivent être offerts et mangés.

MIJOTER. Ne faire qu'un léger bouillonnement.

MATIGNON. Elle est sèche, voir la page 92 du premier volume des Entrées.

MARINADE chaude ou froide. Chaude : passez au beurre carottes, oignons émincés, persil en branches, quelques échalotes, thym, laurier, basilic, clous de girofle, ail; salez légèrement; mouillez de vinaigre avec un tiers d'eau froide; couvrez la viande de poivre, sel, persil en branches, oignons coupés en rouelles, huile et vinaigre. Et en général tout ce qui doit être mariné à froid.

MOUILLER, MOUILLEMENT. Tout ce qui sert à faire cuire un mets par l'ébullition.

MARQUER. Mets tout apprêté dans une pièce de batterie et que l'on n'a plus qu'à faire cuire.

MASQUER. Couvrir de sauce, de glace, de blancs d'œuf.

OLIVES (Tourner en). Donner à plusieurs légumes, à l'aide d'un petit couteau, ou du cuilleron d'acier, la forme d'une olive.

PANURE, PANER. Mie de pain passée très-fine au tamis pour en masquer ou paner différents objets.

PASSER. Roidir, dans du beurre, des viandes ou des légumes, les colorer ou les passer à blanc.

PASSER. Tous les liquides, jus, consommé, sauce, gelée, etc., à travers une étamine, une serviette, une chausse, un filtre, un tamis.

PARER. Donner une forme agréable aux objets crus ou cuits, avec le couteau.

PARTIR. Faire partir, placer sur un fourneau vif pour mettre en ébullition.

PUITS. L'espace vide que l'on laisse au milieu du plat en dressant une entrée et dans lequel on met une garniture.

SAUMURE. Voir les pages 300 et 301 du second volume du Traité des Entrées.

SINGER. Parsemer de farine nécessaire, des viandes pour un ragoût, afin de les lier.

SALPICON. Mélange de viande ou de poisson, avec truffes, champignons, langue à l'écarlate, le tout coupé en petits dés.

TOURNER une sauce en réduction avec la cuiller de bois, une liaison; la mal incorporer à la sauce des amandes en huile, ne pas assez les mouiller d'eau.

TOURNER des légumes, des fruits, leur donner une forme gracieuse, et rendre très-lisse leur superficie.

TROUSSER ou BRIDER. Arrêter, à l'aide d'une ficelle et d'une très-grosse aiguille, les ailes, l'estomac, les cuisses et les pattes d'une pièce de volaille ou de gibier.

TRUFFER. Garnir l'intérieur d'une pièce de volaille ou de gibier de truffes préparées.

VANNER. Agiter une sauce avec une cuiller pour la lisser et l'empêcher de faire peau.


PIAUD
DAUBIGNY.

TRAITÉ

DES ENTRÉES CHAUDES, DES ROTS,

DES ENTREMETS DE LÉGUMES ET AUTRES,

EN GRAS ET EN MAIGRE, ETC.,

faisant suite à la cinquième partie de

L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIXe SIÈCLE.

SUITE DU SAUMON.

Sommaire.

Escalopes de saumon aux truffes. — Horly de filets de saumon sauce tomate.— Côtelettes de saumon à l'italienne. — Coulbac ou pâté russe.— Pâté de saumon à la française.

ESCALOPES DE SAUMON AUX TRUFFES.

Après avoir levé les filets de saumon suivant la règle, coupez-les en escalopes de la grandeur d'une pièce de dix centimes; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré; assaisonnez d'un peu de sel; coupez également en escalopes une demi-livre de truffes que vous jetterez dessus; couvrez de beurre fondu et d'un rond de papier. Vous préparerez un bord de pommes de terre, faites-le prendre couleur et sécher au four; aussitôt qu'il sera à son point,

videz-le pour le garnir d'une légère couche de farce de poisson que vous mettrez sécher soit au four, soit à l'étuve; faites sauter les escalopes; dix minutes avant de servir égouttez le beurre en ayant soin, avant de les retourner, de les détacher avec la lame du couteau; saucez d'une allemande; dressez dans le bord; masquez et servez.

Vous aurez eu soin, avec les débris de saumon mouillés de vin blanc, de tirer un petit consommé pour jeter dans l'allemande au moment de la réduction.

HORLY DE FILETS DE SAUMON SAUCE TOMATE.

Parez quatorze filets de saumon de la même manière que ceux indiqués à la sauce aux anchois; mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, un peu de muscade râpée, deux échalotes émincées, persil en branches, le jus de deux citrons, un demi-verre d'huile d'olive, un peu de thym et de laurier; ayez soin de remuer souvent les filets dans cet assaisonnement et d'égoutter l'eau qu'ils pourraient rendre; une heure avant le service égouttez-les sur un linge blanc; retirez tous les ingrédients qui ont servi à leur donner goût, sans excepter la mignonnette; mettez dessus une poignée de farine, remuez-les bien pour les sécher, reformez-les avec la lame du couteau, trempez-les dans quatre œufs battus pour les paner et pour les faire frire de belle couleur. Au moment du service dressez-les en couronne et saucez d'une sauce tomate légère.

COTELETTES DE SAUMON A L'ITALIENNE.

Coupez et parez quatorze filets de saumon en forme de côtelettes; masquez-les de chaque côté d'une purée de champignons très-réduite et refroidie, panez une fois sur la purée, la seconde fois à l'œuf et à la mie de pain mêlée d'un tiers de fromage de parmesan râpé; vous aurez conservé et coupé quatorze grosses arêtes de l'épine dorsale de la darne pour figurer l'os des côtelettes; entrez-les dans les bouts de chaque filet; au moment de servir posez sur le gril une feuille de papier huilée, faites griller de belle couleur sur un feu soutenu, dressez et saucez d'une sauce italienne.

COULBAC OU PATÉ RUSSE.

A Saint-Pétersbourg ce pâté se fait avec du saumon et du soudac quelquefois, mais dans des dîners d'apparat on remplace le soudac par le sterlet. A Paris, où nous n'avons ni l'un ni l'autre de ces poissons, nous les remplaçons avec avantage par le turbot : la description que je vais donner de ce pâté sera pour un couvert de douze ou quatorze personnes; il sera donc facile, pour celui qui le fera, de l'augmenter ou de le diminuer, suivant le nombre des convives. Prenez une darne de saumon de la grosseur des précédentes et un morceau de turbot de la même grosseur; levez-en les chairs, que vous couperez en une douzaine de morceaux carrés; hachez beaucoup de persil, de ciboule, un peu de civette, et deux morceaux de champignon; passez ces fines herbes avec une demi-livre de beurre dans un grand plat à sauter, sel, poivre, quatre épices : lorsqu'elles seront bien passées, mouillez d'un demi-verre de vin de Madère, mettez dedans les morceaux des deux poissons et faites mijoter doucement avec feu dessus et dessous, jusqu'à l'entière cuisson; ôtez alors les morceaux de poisson des fines herbes, et mettez-les sur un plat pour les laisser refroidir; mettez dans les fines herbes une forte cuillerée à pot d'espagnole,

faites réduire et mettez dans une terrine refroidir également pour vous en servir plus tard. Faites durcir six œufs, dont vous hacherez les blancs et les jaunes. Maintenant vous aurez une demi-livre de kacha (gruau de sarrasin), mettez-le dans une casserole avec une fois son volume d'eau, un peu de beurre et de sel; aussitôt que l'ébullition commencera retirez du feu, ajoutez deux onces de beurre fin que vous mêlerez bien, posez la casserole sur la paillasse avec feu dessus et dessous et entourée de cendre rouge; laissez ainsi pendant un quart d'heure, vingt minutes au plus; ce kacha doit se gonfler et se cuire comme du riz à l'indienne; les grains doivent se détacher les uns des autres; versez sur un plat. Vous aurez apprêté une pâte à brioche, moins fine que d'habitude; si vous êtes pressé, et que vous en ayez de toute préparée pour brioche ordinaire, emplissez-la avec une poignée de farine; dans l'un ou dans l'autre cas donnez-lui deux tours, formez-en deux abaisses : celle qui se trouvera dessous doit être d'un pouce plus large que celle de dessus; posez la plus large sur un plafond, faites un lit de kacha, un de fines herbes et d'œufs hachés, de la sauce pardessus un des poissons, par-dessus le kacha les fines herbes, la sauce et les œufs, et ainsi de suite jusqu'à ce que ces diverses préparations soient toutes employées; alors couvrez le tout de la seconde abaisse, mouillez légèrement pour les coller ensemble et relevez sur celle-ci les bords de la première. Le pâté doit avoir la forme et la figure du pâté qu'à Paris on

appelle Pantin. Mouillez-le en dehors au lieu de le dorer, et masquez-le légèrement de mie de pain; mettez au four doux une heure et demie et servez-le en sortant du four.

Observation.

On peut remplacer la pâte à brioche par des rognures de feuilletage auxquelles on donnera deux tours; et si l'on ne trouvait pas de kacha, on le remplacerait aussi par la même quantité de riz.

PATÉ DE SAUMON A LA FRANÇAISE.

Habillez une darne de saumon de la grosseur de celle dite Darne de saumon grillée, enlevez-en l'arête et la peau, piquez-la de truffes et d'anchois dessalés, ensuite levez les chairs d'un moyen brochet pour en faire, suivant la règle, une farce à quenelles; lavez les débris qui vous resteront de ces deux poissons, passez-les au beurre avec carottes et oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une légère pincée de sel; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis, entourez la darne de saumon de légères bardes de lard et ficelez-la; marquez-la ainsi dans une casserole; passez le suage de poisson au bout de trois quarts d'heure, pendant lesquels vous l'aurez laissé mijoter doucement; mouillez-en la darne de saumon et donnez-lui trois quarts d'heure de cuisson; au bout de ce temps égouttez-la sur un plat de terre pour la laisser refroidir, passez, dégraissez et faites réduire le fond pour le mettre dans une financière qui servira à saucer le pâté chaud; vous aurez dressé ou foncé dans un moule la croûte d'un pâté chaud d'entrée; garnissez le fond et le tour de la farce de brochet préparée et dans laquelle vous aurez ajouté deux truffes crues et hachées, parez légère-

ment la darne de saumon; mettez-la dans le pâté et recouvrez-la d'une ligne de farce; recouvrez le pâté, mettez-le au four pendant une heure pour atteindre parfaitement l'intérieur; au bout de ce temps retirez-le pour le servir, enlèvez le couvercle et la farce qui masquait le dessus du saumon, dégraissez bien le pâté, garnissez le dessus d'un ragoût de laitances, de truffes et de champignons, et saucez de la financière préparée. Si l'on voulait servir ce pâté froid on le préparerait de même, mais on n'enlèverait pas le couvercle, on ferait réduire davantage le fond dans lequel le saumon aurait cuit en y ajoutant un demi-verre de vin de Madère, puis on coulerait ce fond dans le pâté par la cheminée du couvercle : on ne servirait ce pâté que vingt-quatre heures après sa cuisson. On peut, si on le désire, remplacer le saumon par de l'esturgeon.

CHAPITRE DIX-NEUVIÈME.

DE LA TRUITE.

Il y a plusieurs espèces de truites qui diffèrent par la couleur de la chair : les meilleures sont celles dont la chair est rosée et que l'on nomme truites saumonées. La bonté de la truite vient des lieux et des eaux rapides qu'elle habite; celles qui sont pêchées dans des eaux stagnantes portent toujours une odeur de vase désagréable au goût et à l'odorat. La chair de la truite est excellente, légère et facilement digestive. Les truites du Mont-Cenis et celles du Mont-Saint-Bernard jouissent d'une grande réputation parmi les amateurs; on en trouve aussi d'excellentes, mais fort petites, en Bohême. La grande fraîcheur de ce poisson constitue tout son mérite; sa chair, étant très-délicate, se corrompt facilement; il faut la choisir ferme au toucher, l'écaille argentée, l'œil brillant et les ouïes rosées; il est même nécessaire, dans un temps orageux, de la faire cuire aussitôt qu'elle est habillée, quand même elle remplirait toutes les conditions que je viens d'énumérer.

Sommaire.

TRUITES A LA BORDELAISE.

Habillez six petites truites saumonées, c'est-à-dire ratissez-en les écailles, enlevez les ouïes et videz les entrailles en faisant une très-petite incision sur le ventre, ficelez la tête; mettez-les sur un plat de terre, jetez dessus thym, laurier, persil, deux échalotes émincées, sel, poivre, un jus de citron; retournez-les souvent dans cet assaisonnement; passez au beurre carottes émincées, un oignon en rouelles, thym, laurier, une gousse d'ail émincée, persil en branches, un peu de muscade râpée, sel et poivre; mouillez d'une bouteille de vin blanc de Bordeaux, laissez cuire une demi-heure; pendant ce temps sortez les truites de leur assaisonnement, égouttez-les et pressez-les dans un linge blanc et enlevez tous les ingrédients qui pourraient s'y attacher; beurrez un plat à sauter qui puisse les contenir toutes, aplatissez-les légèrement avec la paume de la main pour les faire tenir sur le ventre; passez la marinade et versez, mais à peine chaude, sur les truites, pour ne pas faire fendre la peau; faites partir sur un fourneau vif, étouffez sur la paillasse avec feu dessus et

dessous; huit à dix minutes de cuisson, et retirez-les pour en prendre le fond; enlevez-en la partie grasse, que vous mettrez sur les truites pour les tenir chaudes; liez le fond comme un velouté, faites-le travailler doucement pour cuire la farine et le dégraisser; mettez en réduction pour lui faire atteindre le point du suprême; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs; passez à l'étamine dans un bain-marie pour tenir chaud. Au moment de servir dressez sur un plat, à l'aide d'une large écumoire, les truites; enlevez les ficelles qui serraient les têtes; ajoutez à la sauce une forte cuillerée à bouche de civette et de persil hachés et blanchis, gros comme une noix de beurre fin; saucez les truites de la moitié de cette sauce et envoyez, en servant, l'autre moitié dans une saucière.

PETITES TRUITES A LA GÉNEVOISE.

Habillez et préparez six petites truites comme les précédentes ; marquez une marinade cuite comme je viens de la décrire, mais, au lieu de la mouiller au vin blanc, mouillez de bon vin rouge de Bourgogne ou de Bordeaux ; passez également avec pression sur les petites truites lorsqu'elles seront cuites ; ce qui demandera l'espace de dix minutes, un quart d'heure au plus ; prenez la moitié du fond où elles auront cuit ; dégraissez-le, faites réduire de moitié, ajoutez y une cuillerée à pot d'espagnole, laissez tomber la réduction à demi liée et passez à l'étamine ; vous aurez haché un maniveau de champignons cuits, deux cuillerées à bouche de truffes crues et autant de persil, faites réduire avec un peu du fond des truites, jetez dans la sauce, et vous aurez la génevoise. Au moment de servir égouttez et dressez les petites truites tenues chaudes ; ajoutez à la sauce un beurre d'anchois entièrement dessalés, saucez les petites truites avec la moitié et envoyez le reste dans une saucière.

Je préviens qu'il est nécessaire de tenir d'un sel très-léger les marinades préparées pour cuire ces deux entrées, la réduction leur en donnant assez.

PETITES TRUITES FRITES A L'ANGLAISE.

Habillez six petites truites suivant la coutume, ciselez les deux côtés, mettez-les sur un plat avec sel, mignonnette, thym, laurier, oignons en rouelles, persil en branches, le jus de deux citrons : retournez-les souvent dans cet assaisonnement; au moment de servir égouttez-les, farinez-les légèrement, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain, plongez-les dans une belle friture chauffée vif; aussitôt qu'elles seront fermes sous le doigt et croustillantes, sortez-les de la friture, dressez-les en mettant entre chacune un bouquet de persil frit. Vous enverrez dans une saucière une sauce froide préparée ainsi : hachez parfaitement une ravigote, mettez-la dans une terrine avec sel et poivre, une échalote hachée très-fin et blanchie, la chair de quatre anchois très-dessalés et pilés; délayez avec un peu d'huile d'olive et passez au tamis de Venise; incorporez à ces ingrédients de l'huile et un peu de vinaigre à l'estragon, et servez.

PETITES TRUITES A LA MANTOUE.

Habillez six petites truites suivant la règle, levez les filets des deux côtés, mais sans les détacher de la tête ; seulement, pour en enlever l'arête tout entière, à l'exception de la queue, extirpez toutes les petites arêtes qui pourraient se trouver dans les chairs ; faites une farce moitié merlan et moitié saumon, tenez-la un peu ferme ; ajoutez-y deux ou trois truffes crues et coupées en dés ; masquez de cette farce les deux filets de chaque truite ; réunissez-les pour donner à la truite sa première forme, roulez dans des feuilles de papier fort et beurré, ficelez de trois ficelles, placez-les sur le ventre dans un plat à sauter, mouillez avec une marinade préparée comme celle indiquée aux Truites à la bordelaise. Que les truites ne baignent qu'à moitié. Faites partir et mettez au four sans couvrir, en arrosant souvent le papier afin qu'il ne brûle pas ; donnez une demi-heure de cuisson ; au bout de ce temps égouttez sur un plafond, enlevez le papier, dressez les truites et saucez d'une sauce italienne blanche ; envoyez le reste dans une saucière.

PETITES TRUITES GRILLÉES A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Habillez six petites truites comme les précédentes, cisez-les légèrement des deux côtés, mettez-les sur un plat de terre avec sel, poivre, oignon en rouelles, persil en branches, un verre d'huile d'olive; retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Vingt minutes avant de servir débarrassez-les de tous ces ingrédients, frottez-les de l'huile sur toutes les parties, frottez également d'huile le gril qui doit les recevoir, mettez sur une paillasse vive et soutenue, donnez une belle couleur, retournez au bout de dix minutes en appuyant un couvercle de casserole sur les truites et les renversant dessus en maintenant le gril. De cette manière, si quelques parties de la peau se trouvaient attachées il serait facile de les détacher sans en enlever aucun fragment. Au bout de dix autres minutes employez le même procédé pour ôter les truites; dressez-les sur le plat, où vous aurez mis une maître-d'hôtel crue: glacez et servez.

SAUTÉ DE FILETS DE TRUITES A LA VÉNITIENNE.

Levez les filets de six moyennes truites, parez-les, enlevez-en toutes les petites arêtes sans cependant en ôter la peau; placez-les sur un plat de terre avec sel, rouelles d'oignon, persil en branches, thym et laurier, le jus de deux citrons; sautez-les souvent dans cet assaisonnement; au moment de servir ayez dans un plat à sauter, qui pourra contenir tous les filets, du beurre clarifié et chaud; égouttez et pressez un peu les filets dans un linge blanc, placez-les dans le beurre du côté de la peau, sautez-les sur un feu vif, retournez-les au bout de quelques minutes, passez avant la lame du couteau dessous, remettez au feu quelques minutes encore, que les filets soient raidis; égouttez sur un linge blanc pour enlever la peau, que vous avez laissée, et dressez. Si les filets étaient mis d'avance avec le beurre, l'humidité qu'ils rendraient les ferait attacher; la chair des truites étant très-délicate, les filets se mettraient en morceaux : la manière que j'indique fait éviter cet inconvénient. Vous aurez tenu prêt un ragoût de truffes et de champignons émincés et liés d'une cuillerée à dégraisser de sauce vénitienne; garnissez-en le puits de l'entrée, et saucez de la sauce vénitienne.

HORLY DE FILETS DE TRUITES A L'ANGLAISE.

Levez les filets de six petites truites, parez-les, enlevez-en toutes les arêtes sans en ôter la peau; mettez-les dans une petite terrine avec sel, mignonnette, persil en branches, rouelles d'oignon, thym, laurier, huile d'olive un demi-verre, vinaigre à l'estragon deux cuillerées à bouche; une demi-heure avant de servir égouttez-les de leur assaisonnement sur un linge blanc; les fariner légèrement et les paner en les trempant avant dans de l'œuf battu, pour les faire frire, juste à l'instant de les envoyer, dans une friture vive, et leur donner une belle couleur dorée; sortez-les de la friture, posez-les sur un linge blanc pour en éponger ce qui pourrait rester de graisse, dressez-les en couronne et saucez, sans masquer, d'une sauce tomate légère.

ESCALOPES DE FILETS DE TRUITES DANS UN BORD DE POMMES DE TERRE.

Levez les filets de trois moyennes truites, extirpez-en les petites arêtes, enlevez-en la peau, coupez dans chaque filet des escalopes de la largeur et de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes; mettez-les à mesure sur un plat de terre, saupoudrez-les d'un peu de sel, arrosez-les de deux jus de citrons et de quelques cuillerées à bouche d'huile d'olive. Avant de servir ayez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud, placez-y les escalopes, sautez-les sur un fourneau vif, retournez aussitôt qu'elles seront roidies sur le côté adhérent au fond du plat à sauter, en passant avant la lame du couteau dessous. Aussitôt que l'autre côté des escalopes sera roidi de même, égouttez tout le beurre, ajoutez un émincé de champignons cuits, autant de truffes également émincées et sautées au beurre. Vous aurez fait prendre couleur à un bord de pommes de terre (préparé comme je l'ai indiqué au chapitre III, page 43); mettez au fond un lit des escalopes, masquez-les de béchamel grasse ou maigre, suivant sa destination; par-dessus un second lit masquez de même, et ainsi de suite jusqu'à l'emploi total des escalopes; masquez encore le

tout, glacez légèrement le bord de pommes de terre et servez.

Observation.

Les truites peuvent s'apprêter de toutes les manières indiquées pour le saumon, quoique leur chair ait moins de consistance que celle de ce dernier; c'est en suivant la méthode que je viens d'indiquer, et avec les soins que la délicatesse de la chair de la truite réclame, que l'on parviendra à en tirer le même parti : pour le pâté de truite à la française on devra suivre la recette décrite au Pâté de saumon.

CHAPITRE VINGTIÈME.

DU THON.

Le thon arrive presque toujours à Paris cuit et conservé dans l'huile, on le sert comme hors-d'œuvre; mais comme depuis quelque temps il nous en arrive souvent de frais, je vais donner les meilleures recettes pour le servir. Le thon nous vient de la Méditerranée, quelquefois aussi on en pêche dans l'Océan; mais seulement à l'arrivée, dans cette mer, des bancs de maquereaux, dont on assure que le thon est très-vorace. La chair de ce poisson est ferme et grasse, d'un assez bon goût, mais d'une digestion difficile : aussi les estomacs faibles doivent-ils s'en abstenir. C'était avec la saumure du thon que les Romains préparaient le muria, sauce qu'ils employaient dans presque tous leurs aliments; la plus estimée venait d'Antipolis et de la Dalmatie. Horace a fait l'éloge de celle de Byzance. On assure que la sauce appelée par les Anglais soya, et qu'ils tirent de l'Inde, a beaucoup de rapport avec le muria.

Sommaire.

TRONÇON DE THON A LA PROVENÇALE.

Faites couper un tronçon de thon de cinq pouces de longueur; ratissez-le; enlevez-en le sang coagulé qui se trouve attaché à l'arête; lavez-le bien, puis épongez-le dans un linge blanc; lardez-le de moitiés d'anchois bien dessalés et dont vous aurez enlevé toutes les arêtes; ficelez le tronçon; posez-le sur un plat de terre avec thym, laurier, ail et oignons émincés, persil en branches, sel et poivre, huile d'olive; émincez huit gros oignons blancs, faites-les blanchir, égouttez-les sur un tamis, puis jetez-les dans un verre d'huile chaude; aussitôt qu'ils commenceront à se colorer, mouillez d'une bouteille de vin de Champagne; ajoutez un bouquet garni de persil, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, un peu de piment de Cayenne, un peu de sel et une gousse d'ail hachée; mettez dans ce fond le tronçon de thon recouvert d'un rond de papier beurré; faites partir; étouffez avec feu dessus et dessous; laissez ainsi mijoter pendant trois quarts

d'heure; alors égouttez le tronçon pour le tenir chaud à l'étuve; passez le fond, dégraissez-le; ayez soin de conserver les oignons et retirez-en le bouquet et le girofle; faites réduire le fond; ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'espagnole réduite, la moitié autant de sauce tomate; cette sauce étant arrivée à une réduction liée, versez-la dans un bain-marie; ajoutez-y les oignons émincés, deux cuillerées à bouche de câpres; dressez le tronçon de thon sur le côté; saucez d'une partie de la sauce et envoyez l'autre dans une saucière.

TRONÇON DE THON SAUCE KARI.

Préparez un tronçon de thon comme le précédent; piquez-le également d'anchois et marinez-le de même; passez au beurre carottes, oignons émincés, thym, laurier, ail, girofle, débris de champignons, poudre à kari et poivre de Cayenne deux cuillerées à café, autant de safran en poudre; mouillez d'une bouteille de vin blanc de Chablis; mettez le tronçon de thon cuire dans ce fond; trois quarts d'heure seulement à mijoter; au bout de ce temps égouttez; tenez chaud à l'étuve; passez le fond; dégraissez; faites réduire à moitié; ajoutez autant de velouté travaillé qu'il vous reste de fond; réduisez au point du suprême; ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs pour lier; passez à l'étamine; dressez le tronçon sur le plat; et avant de saucer ajoutez à la sauce deux cuillerées à bouche de civette hachée et blanchie, gros comme une noix de beurre et un demi-jus de citron.

TRONÇON DE THON A L'ITALIENNE.

Préparez un tronçon de thon comme le premier indiqué, mais sans le piquer; marinez-le de même autant que possible; la veille de le servir, faites légèrement roussir dans du beurre oignons, carottes et persil, thym, laurier, sel et mignonnette; mouillez d'un verre de vin de Madère; laissez réduire afin que les ingrédients s'imprègnent du vin; versez sur un plat de terre pour qu'ils se refroidissent; une heure et demie avant de servir beurrez grassement deux feuilles de fort papier ouvertes dans toute leur longueur; mettez d'abord la moitié des légumes passés, par-dessus le tronçon de thon et le reste des légumes; relevez les quatre parties des feuilles pour en former une caisse; placez sur un plafond et mettez cuire une heure au four; au bout de ce temps déballez pour dresser et servir : saucez d'une italienne brune.

TRONÇON DE THON A LA ROYALE.

Habillez un tronçon de thon comme les précédents, enlevez l'arête du milieu et cloutez toute la chair de truffes ; préparez une farce de merlans pour quenelles suivant la règle; préparez pour sa cuisson une mirepoix avec persil, carottes, oignons émincés, thym, laurier, deux clous de girofle, peu de sel; passez légèrement au beurre; mouillez d'une bouteille de vin Sauterne et d'un verre de vin de Madère; faites cuire pendant trois quarts d'heure et passez avec pression; garnissez l'intérieur du trónçon d'une partie de la farce à quenelles dans laquelle vous aurez incorporé deux truffes crues coupées en gros dés ; entourez le tronçon de légères bardes de lard; ficelez-le ; placez-le dans une casserole avec le mouillement; faites partir et mijoter avec feu dessus et dessous, trois quarts d'heure de cuisson ; arrosez souvent; vous aurez moulé quinze à vingt quenelles dans des cuillers à café, autant de truffes tournées en olive cuites et roulées dans leur glace; égouttez le thon; passez le fond ; dégraissez-le, faites-le réduire presqu'à glace pour l'incorporer à une sauce financière que vous aurez tenue prête; dressez le tronçon, dont vous aurez ôté la peau ; garnissez l'un des côtés des petites quenelles pochées et l'autre des truffes; glacez l'entrée; saucez peu et envoyez le reste de la sauce dans une saucière.

TRONÇON DE THON TRUFFÉ A LA PÉRIGUEUX.

Habillez un tronçon de thon comme les précités; enlevez-en l'arête; puis, enlevez de chaque côté une partie de la chair, sans la détacher, que vous reportez sur la partie mince du ventre; faites une farce à quenelles avec une petite anguille, tenez-la un peu ferme; vous aurez préparé une livre de truffes de la même manière que celles pour la poularde truffée à la Périgueux (si l'entrée devait être servie en maigre, vous remplacerez le lard par du beurre); posez sur une mince barde de lard la moitié de la farce d'anguille étalée de la largeur de l'ouverture du tronçon; posez-le droit sur cette farce, qui doit former le fond; versez les truffes refroidies dans le vide et recouvrez la seconde ouverture du reste de la farce; entourez de lard; ficelez le tronçon de thon afin que les truffes ne puissent s'échapper. Cette préparation doit se faire la veille du jour où vous la servirez. Passez un attelet mince dans le tronçon de part en part; posez-le sur deux feuilles de fort papier beurré; entourez-le de légumes passés au beurre préparés comme ceux qui sont décrits pour le tronçon à l'italienne; couchez sur broche à l'aide de l'attelet; ficelez sur celle-ci par de doubles ficelles qui l'empêchent de tourner; donnez une heure un quart de cuisson; débrochez; déballez; enlevez la peau; dressez et saucez d'une sauce Périgueux.

FILETS DE THON SAUTÉS AUX TRUFFES.

Prenez et habillez un tronçon de thon suivant la règle; levez-en les chairs, dans lesquelles vous couperez quatorze morceaux en leur donnant la forme de filets de poulet; mettez-les sur un plat de terre avec sel, poivre, persil, quelques rouelles d'oignons, parures de truffes et un jus de citron. Cette préparation doit se faire la veille du dîner pour mortifier et attendrir les filets. Le jour où vous les servirez, séparez-les de tous les ingrédients avec lesquels vous les aurez couverts; marquez-les dans un plat à sauter beurré; recouvrez-les de beurre très-fin et fondu, ainsi que d'une livre de truffes crues coupées en escalopes; couvrez d'un rond de papier; au moment du service faites sauter comme des filets de poulets; égouttez le beurre; ajoutez dans le sauté quelques cuillerées d'italienne blanche; dressez en couronne les filets, les truffes dans le puits; finissez la sauce d'une cuillerée à bouche de bonne huile et d'un demi-jus de citron et masquez les filets.

CÔTELETTES DE THON A LA MACÉDOINE.

Coupez dans un tronçon de thon quatorze morceaux en leur donnant la grosseur d'un filet de poulet et la forme d'une côtelette; conservez quatorze des grosses arêtes attachées à celle du dos du poisson; nettoyez et coupez-les pour en former les os des côtelettes; mêlez dans une sauce allemande très-réduite quelques cuillerées à bouche de purée de champignons très-serrée; masquez de cet appareil les filets de thon de chaque côté; panez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf en leur conservant la forme que j'ai indiquée ci-dessus; entrez dans le bout les arêtes préparées; au moment de servir, posez sur un gril un fort papier huilé; faites griller les côtelettes de belle couleur; dressez en couronne; garnissez le puits d'une macédoine de légumes préparée suivant la règle; saucez le pied de l'entrée d'une demi-glace.

AIGUILLETTES DE THON A LA TOULONNAISE.

Coupez dans un tronçon de thon de la grosseur des précédents de vingt à vingt-quatre aiguillettes, c'est-à-dire sur la longueur des petits filets de quatre lignes carrées; mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, persil en branches, un peu de thym, de laurier et de basilic, un peu de vinaigre à l'estragon, un verre de bonne huile, une demi-douzaine d'échalotes et deux gousses d'ail émincées; sautez souvent les aiguillettes dans cet assaisonnement, qu'elles s'en imprègnent parfaitement; au moment de servir égouttez-les; farinez-les dans plusieurs poignées de farine, qu'elles ne laissent apercevoir aucune humidité; ayez dans une poêle à frire un volume d'huile assez considérable pour que les aiguillettes y baignent entièrement; laissez-la chauffer rouge, c'est-à-dire qu'en y jetant quelques gouttes d'eau elle petille fortement et forme de petits globules blancs; plongez aussitôt dans l'huile les aiguillettes; donnez-leur une belle couleur, qu'elles soient très-croustillantes; égouttez-les pour les dresser; retirez l'huile du feu pour y faire frire d'un beau vert une forte poignée de sauge fraîche et épluchée; dressez les aiguillettes dessus en buisson.

Observation.

Chaque fois que j'ai parlé de friture, je n'ai jamais ajouté qu'il fallait jeter du sel sur les objets qui en sortaient, en voici la raison : l'expérience m'a appris que la surface des objets bien frits et toute l'humidité qu'ils contenaient s'étant évaporée ne faisaient plus dissoudre le sel, il est donc nécessaire de saler avant de faire frire et inutile de saler à part ; il en est de même du sucre, qui ne fond pas jeté sur un beignet bien frit, mais qui au contraire le glace à blanc; une friture prise à point saisit l'objet que vous y plongez, concentre les sucs, qui subissent une coction intérieure, ce qui donne à l'aliment tout le goût désirable sans le pénétrer d'aucune partie grasse.

HORLY DE FILETS DE THON A L'ANGLAISE.

Coupez un tronçon de thon en quatorze parties, de la longueur et de la grosseur des filets de soles; parez-les et arrondissez-les de chaque bout, mettez-les mariner avec sel, poivre, thym, laurier, oignons en rouelles, persil en branches, vinaigre à l'estragon deux cuillerées à bouche, un demi-verre de bonne huile; vingt minutes avant de servir égouttez-les avec soin, dégagez-les des ingrédients qui composaient l'assaisonnement; farinez-les après les avoir épongés dans un linge blanc, puis panez-les une fois à l'œuf, donnez leur la forme d'un arc et posez-les à mesure sur des couvercles de casseroles que vous aurez légèrement masqués de mie de pain; dix minutes avant de servir glissez-les dans la friture rouge, qu'ils soient fermes et d'une belle couleur, égouttez-les, dressez en couronne et saucez d'une tomate légère.

PATÉ DE THON FROID AUX TRUFFES.

Pour ce pâté le choix de la grosseur du morceau de thon dépendra du volume que l'on voudra lui donner. Celui que je vais décrire sera pour douze ou quatorze personnes. Il est nécessaire de se procurer le thon la veille de l'employer afin de le laisser mortifier; choisissez-le un tiers plus gros que celui décrit pour entrée : faites-le, autant que possible, couper dans la partie du ventre; parez-le, enlevez-en la peau et les arêtes et mettez de côté toutes les parties grasses; faites laver et éplucher trois livres de belles truffes, ayez deux moyennes anguilles dont vous lèverez les filets, gardez-en les deux tiers pour faire une farce comme je l'indiquerai tout à l'heure; coupez l'autre tiers en forme de lardons pour en piquer le thon; assaisonnez cette anguille avec sel, poivre, épices et muscade, persil, truffes hachées; ajoutez autant de morceaux de truffes crues que vous aurez de morceaux d'anguille coupés de même pour en piquer également le poisson; cette opération terminée, ficelez le thon, posez-le sur un plat de terre, jetez dessus persil en branches, un oignon et une gousse d'ail émincés, sel, poivre, épices, deux cuillerées de vin de Madère; le lendemain mettez tous ces ingrédients dans une casserole avec un

quart de bon beurre, une carotte émincée, parures de truffes et de champignons, thym, laurier; laissez roussir légèrement et mouillez d'une bouteille de vin de Sauterne, ajoutez-y les arêtes du thon et des anguilles avec les débris qui ne pourront pas vous servir; laissez cuire trois quarts d'heure, passez avec pression; vous aurez marqué le thon dans une casserole, mouillez avec ce fond, donnez trois quarts d'heure de cuisson, égouttez pour laisser refroidir, passez et dégraissez le fond pour le réduire à demi-glace; le mettre de côté pour vous en servir plus tard. Prenez la chair des anguilles qui vous restera avec les parties grasses du thon que vous aurez paré; ajoutez une douzaine d'anchois dessalés, hachez le tout parfaitement en y ajoutant un quart de beurre fin, sel, poivre, épices, deux jaunes d'œufs et un œuf entier, puis passez au tamis à quenelles et mêlez deux fortes cuillerées à bouche de truffes crues hachées. Vous aurez dressé à la main, ou foncé dans un moule, une croûte de pâté (voir le chapitre V du *Pâtissier royal*). Cette croûte prête, masquez-en le fond et le tour de la farce; posez au milieu le morceau de thon que vous aurez paré légèrement; emplissez de farce les vides qui se trouveraient entre celui-ci et les parois de la croûte; enfoncez-y des truffes coupées en deux ou en trois et recouvrez le tout du reste de la farce, sur laquelle vous ajouterez quelques truffes; finissez avec un couvercle historié sur lequel vous ménagerez une petite cheminée; donnez deux heures de cuisson : veillez à ce que la

pâte prenne une belle couleur et retirez du four; faites fondre le fond conservé et réduit, et qui doit se trouver pris en gelée, et coulez-le dans le pâté par la petite cheminée à l'aide d'un entonnoir; laissez refroidir le pâté dans un endroit frais : deux jours après vous pourrez le servir.

C'est surtout à l'époque du carême que l'on mange du pâté de thon. Je suis assuré que si à cette époque on pouvait se procurer de ce poisson à Paris, et confectionner des pâtés comme celui que je viens de décrire, les gourmets leur donneraient la préférence sur ceux que l'on tire de Marseille ou de la Provence en général.

CHAPITRE VINGT ET UNIÈME.

DU CABILLAUD, OU MORUE FRAICHE, ET DE L'AIGREFIN.

Le cabillaud, ou morue fraîche, se pêche en partie dans la Manche; sa chair est blanche, ferme, feuilletée, d'un excellent goût, très-nourrissante et de facile digestion. La morue salée se digère plus difficilement; quoique ramollie par la macération dans l'eau, elle est presque toujours dure et coriace: les estomacs faibles doivent s'en abstenir. Le stockfish des Hollandais est la morue que l'on fait sécher sans employer le sel. L'aigrefin, par ses qualités, se rapproche beaucoup du cabillaud: sa peau est plus écailleuse; mais sa chair est de même crémeuse, blanche et feuilletée. Sa peau est d'une légère couleur d'ardoise, et de chaque côté est tracée une raie noire qui s'étend de la tête à la queue.

Sommaire.

gratin. — Morue à la maître-d'hôtel; idem à la hollandaise; idem à la lyonnaise; idem à la milanaise. — Aiguillettes de morue frites. — Brandade de morue.

DARNE DE CABILLAUD A LA HOLLANDAISE.

Faites couper une darne de cabillaud de cinq pouces de longueur; ratissez les écailles, enlevez le sang qui se trouve attaché à l'arête, lavez-la dans plusieurs eaux, égouttez-la et placez-la sur un plat de terre, en semant du sel blanc dessus et dessous: déposez-la ainsi dans la partie du garde-manger la plus fraîche. Dans les chaleurs il faudrait la mettre dans les timbres sur la glace. Trois quarts d'heure avant de servir emplissez d'eau un peu plus qu'à moitié une petite poissonnière ou une casserole ovale qui puisse contenir la darne de cabillaud, mettez dans l'eau une forte poignée de sel blanc, un oignon coupé en rouelles, quelques branches de persil. Lavez de nouveau la darne de cabillaud, roulez les deux parties du ventre en dedans, ficelez de trois ficelles dont les nœuds s'attacheront sur le dos, puis appuyez sur cette partie la paume de la main de manière à l'aplatir assez pour que, lorsque vous la dresserez, elle puisse s'appuyer sur le ventre; de cette manière, la personne qui servira pourra plus facilement lever les filets. Posez le cabillaud sur une feuille, et aussitôt que l'eau sera en ébullition plongez-le dedans; laissez sur le feu jusqu'à ce que l'eau jette un bouillon, retirez de suite,

couvrez et laissez sans bouillir vingt minutes à l'angle du fourneau, ce temps est suffisant pour la cuisson : alors le cabillaud doit être ferme au toucher, feuilleté et crémeux en le servant. Un peu avant de mettre le cabillaud au feu, vous ferez laver et cuire à la vapeur une quinzaine de pommes de terre de Hollande; aussitôt qu'elles seront cuites enlevez la peau, et, comme vous les aurez choisies assez grosses pour les couper en deux, formez avec chacune des moitiés de petites pommes de terre tournées ovales que vous jetterez à mesure, pour les tenir chaudes, dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre le beurre le plus fin. Vous aurez mis aussi dans une casserole fondre au bain-marie trois quarts du même beurre avec sel, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron; au moment de servir égouttez parfaitement la darne, enlevez les ficelles qui la maintenaient, dressez-la sur le plat en groupant sur les quatre faces les petites pommes de terre tenues chaudes dans le beurre : écumez le beurre fondu au bain-marie, il doit être très-chaud; tirez-le à clair pour laisser au fond la muscade et le poivre, ainsi que la partie laiteuse qu'il aura déposée; envoyez-le en même temps que vous servirez le poisson; envoyez aussi des câpres sur une assiette. On pourra remplacer le beurre fondu, par une sauce aux câpres ou par une sauce aux huîtres.

Observation.

Il arrive souvent qu'un cuisinier se trouve à court de batterie et qu'il ne possède que quelques poissonnières toutes trop grandes pour cuire les darnes de tous les poissons dont je viens de donner les recettes, et qui, d'ailleurs, consommeraient beaucoup de charbon avant d'arriver à l'ébullition, et par conséquent dont les feuilles ne pourraient pas entrer dans une casserole ovale; je conseille donc de faire faire, tant pour les casseroles ovales que pour les rondes, une demi-douzaine de ces grilles en fil de fer avec deux anses à charnières, comme celles des feuilles de poissonnières : ces sortes de grillages, que l'on fait si bien aujourd'hui, rendent inutile l'emploi de l'écumoire, avec laquelle, malgré toutes les précautions, on risque souvent de briser l'objet que l'on veut égoutter. On trouve aussi chez tous les ferblantiers les marmites à vapeur pour la cuisson des pommes de terre dont je viens de parler. Ce sont des boîtes rondes en fer blanc d'un pied de hauteur sur sept de diamètre, une passoire en fer blanc dans laquelle sont les pommes de terre est adaptée à l'intérieur à six pouces de profondeur; on met au fond quatre pouces d'eau; aussitôt qu'elle est en ébullition on place la passoire avec les pommes de terre, on recouvre d'un premier couvercle emboîtant la passoire, puis d'un second emboîtant la marmite; on pose la boîte sur un fourneau étouffé pendant

vingt minutes : on obtient la cuisson parfaite des pommes de terre. Lorsque l'on est privé de cette utile boîte on la remplace par le moyen que voici : on met les pommes de terre dans une casserole avec quelques lignes d'eau au fond; on jette quelques grains de sel dessus, on fait partir sur un fourneau en plaçant un linge blanc mouillé sur les pommes de terre; on étouffe le fourneau, on couvre la casserole avec cendre rouge sur le couvercle, et au bout de vingt minutes la cuisson s'opère également.

DARNE DE CABILLAUD A LA SAINTE-MENEHOULD.

Préparez et habillez une darne de cabillaud comme la précédente, mais sans la mettre au sel; ficelez-la, et passez une mirepoix que vous mouillerez d'une demi-bouteille de vin blanc de Chablis; au bout d'une demi-heure de cuisson passez avec pression dans une casserole ovale; posez dans ce mouillement la darne de cabillaud sur sa feuille; aussitôt que l'ébullition commencera étouffez sur un fourneau avec feu dessus le couvercle; si le four était à votre disposition placez-y la casserole, mais toujours couverte; au bout de vingt minutes retirez le cabillaud de sa cuisson, placez-le sur un plafond sans l'ôter de la feuille sur laquelle vous l'aurez placé, enlevez les ficelles, masquez le cabillaud de béchamel réduite, panez de mie de pain que vous arroserez de beurre clarifié, et faites prendre couleur au four. Vous aurez blanchi et égoutté quatre douzaines d'huîtres dont vous garderez une partie de l'eau; passez la mirepoix dans laquelle aura cuit le cabillaud; marquez-en une sauce au beurre que vous lierez de quatre jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à dégraisser de l'eau des huîtres, passez à l'étamine, tenez chaud au bain-marie; aussitôt que la darne de cabillaud aura pris couleur retirez-la du

four; finissez à ce moment seulement la sauce avec gros comme un œuf de beurre d'anchois, un jus de citron; ajoutez-y les huîtres; versez-en une partie dans le plat, placez dessus la darne de cabillaud et envoyez en servant le reste de la sauce dans une saucière.

DARNE DE CABILLAUD SAUCE AUX CREVETTES.

Préparez et habillez une darne de cabillaud comme celle dite à la hollandaise; posez-la également sur un plat avec sel blanc dessus et dessous; au moment de la faire cuire, ciselez-la légèrement de chaque côté du dos; ficelez-la et faites-la cuire de la même manière qu'il est indiqué à la darne de cabillaud à la hollandaise; surtout, pendant le temps que réclame sa cuisson, que l'eau n'entre pas en ébullition, ce qui rendrait la chair molle et lui ferait perdre toute sa partie crémeuse; au bout de vingt minutes égouttez la darne, qui doit être ferme au toucher; vous aurez préparé une sauce aux crevettes (voir la page 59 du Traité des petites sauces), versez-en la moitié sur le plat, dressez dessus la darne de cabillaud épongée de toute l'eau qu'elle aurait pu prendre, et servez en envoyant l'autre moitié de la sauce aux crevettes dans une saucière.

DARNE DE CABILLAUD A LA PÉRIGUEUX.

Habillez et lavez suivant la règle une darne de cabillaud de cinq à six pouces de longueur ; épongez-la parfaitement de toute l'eau dont elle aurait pu s'imbiber ; enlevez entièrement la grosse arête dorsale ainsi que les petites qui se trouvent dans la partie du ventre ; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade râpée ; vous aurez préparé une farce à quenelles de merlans dans laquelle vous aurez incorporé quatre moyennes truffes crues coupées en dés ; ciselez légèrement la chair de l'intérieur du cabillaud sur sa longueur ; masquez-la de la farce ; roulez-la pour lui donner sa forme primitive ; ficelez-la pour la faire cuire dans une mirepoix préparée comme celle de la darne de cabillaud à la Sainte-Menehould. Donnez trois quarts d'heure de cuisson, égouttez, déficelez pour dresser et masquez d'une sauce Périgueux dans laquelle vous aurez incorporé quelques cuillerées à dégraisser du fond de la cuisson réduit.

DARNE DE CABILLAUD A LA PROVENÇALE.

Préparez une darne de cabillaud comme la précédente, enlevez-en également les arêtes grosses et petites, lardez-la dans sa longueur de filets d'anchois dessalés; préparez aussi une farce de merlans dans laquelle vous mettrez un beurre d'anchois, une pincée de poivre de Cayenne et un gros oignon blanc coupé en dés passé et cuit dans le beurre; masquez-en l'intérieur du poisson, roulez et ficelez-le, puis émincez quatre gros oignons blancs, passez-les dans un verre d'huile d'olive; il faut qu'ils soient légèrement roussis; ajoutez une gousse d'ail émincée, thym, laurier, basilic, sel, poivre; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Sauterne; laissez réduire d'un quart; passez avec pression pour faire cuire pendant une heure la darne de cabillaud à l'estouffade dans ce mouillement; au bout de ce temps égouttez-la, tenez-la chaude à l'étuve; passez le fond, dégraissez-le, réduisez-le à demi-glace pour le joindre à une sauce allemande préparée (voir le Traité des petites sauces, page 49). Au moment de servir déficelez la darne de cabillaud, enlevez-en la peau sans effleurer la chair, dressez-la sur le plat et saucez de la sauce, dans laquelle vous ajouterez une cuillerée à bouche d'huile d'olive et une de civette hachée et blanchie.

On peut, si l'on veut, garnir le tour de la darne de morilles cuites aux fines herbes.

HORLY DE FILETS DE CABILLAUD.

Prenez et habillez une darne de cabillaud coupée comme les précédentes; enlevez-en la peau et toutes les arêtes, et coupez sur la longueur une vingtaine de filets; donnez-leur deux pouces de largeur, parez-les et placez-les sur un plat de terre avec sel, poivre, thym, laurier, oignons coupés en tranches, persil en branches, vinaigre à l'estragon, huile d'olive un demi-verre. Vingt minutes avant le service égouttez ces filets sur un linge blanc, farinez-les en mettant assez de farine pour absorber toute l'humidité des filets; donnez-leur la forme d'un arc en les plaçant à mesure sur un couvercle de casserole, puis plongez-les dans la friture rouge, qu'ils y prennent une belle couleur d'or; aussitôt qu'ils seront fermes sous le doigt égouttez-les, dressez-les en couronne et saucez d'une sauce tomate légère ou d'une sauce poivrade.

Cette entrée, servie en sortant de la friture, est délicate et croustillante; mais il ne faut pas qu'elle attende un seul instant, car alors elle perdrait tout son charme.

ÉMINCÉ DE CABILLAUD A LA BÉCHAMEL.

Faites cuire une darne de cabillaud comme il est indiqué à l'article Cabillaud à la Hollandaise ; laissez-la refroidir, ensuite enlevez la peau et les arêtes, puis effeuillez-la par lames et mettez à mesure dans une casserole beurrée ; couvrez d'un rond de papier beurré ; vous mettrez chauffer vingt minutes avant de servir avec cendre rouge dessus et dessous ; sautez souvent les feuilles du cabillaud, qu'elles chauffent sans rissoler ; vous aurez préparé une béchamel maigre (comme elle est décrite dans la quatrième partie au Traité des sauces) ; au moment de dresser l'émincé de cabillaud, que vous aurez marqué, pour servir, soit dans une casserole d'argent, soit dans une croûte de vol-au-vent, une croustade de pommes de terre, une casserole ou un bord de riz, car on conçoit qu'il serait hors de bon goût et presqu'impossible de dresser cette entrée sur un plat ; au moment donc du service, égouttez l'eau que le cabillaud aurait pu rendre ; en chauffant mêlez-y la moitié de la sauce béchamel, en prenant le soin de remuer très-légèrement la cuiller pour ne pas briser les feuilles, ce qui ne leur donnerait plus que la physionomie d'une pâtée, et ce qu'on ne saurait trop éviter ; dressez dans la casserole ou vol-au-vent, etc.,

un lit de l'émincé; masquez d'un peu de sauce et ainsi de suite, jusqu'à l'entier emploi du cabillaud, en ayant la précaution de garder un peu de béchamel pour masquer en dernier lieu le dessus de l'entrée.

ÉMINCÉ DE CABILLAUD AU GRATIN.

Préparez en tout point un morceau de cabillaud comme le précédent, tenez cependant la béchamel plus serrée; dressez-le sur un double fond de plat ou dans une casserole, en lui donnant la forme d'un dôme; masquez-le de béchamel; ayez soin de boucher avec cette sauce tous les interstices que pourraient laisser les morceaux de poisson; fouettez la moitié d'un blanc d'œuf; mêlez-le à ce qui vous restera de béchamel; masquez-en parfaitement le poisson, et lissez cet appareil avec la lame du couteau; ensuite panez de mie de pain en l'appuyant bien sur la sauce; cette opération terminée, arrosez la mie de pain de beurre clarifié et faites prendre couleur au four de campagne en mettant de la cendre rouge sous le plat; vous aurez préparé une vingtaine de petites pommes de terre de Hollande tournées en olives et cuites; garnissez-en le tour du gratin, et servez.

Autre manière de faire prendre couleur sans mie de pain.

Lorsque le cabillaud sera dressé et saucé, faites fondre deux onces de beurre fin, que vous écumerez, qu'il ne soit que tiède; mêlez-y un blanc d'œuf fouetté, cet amalgame bien fait vous donnera une pâte lisse et ferme; masquez-en le gratin sans y mettre de mie de pain; faites ainsi prendre couleur au four ou au four de campagne, la couleur sera d'un beau jaune-doré. Je dis de n'employer le beurre que tiède, parce que s'il était chaud le mélange ne se ferait qu'imparfaitement, et l'on n'obtiendrait qu'un triste résultat; il ne faut pas non plus que le blanc d'œuf soit en neige. Cette manière de donner couleur est à considérer, elle réussit de même pour le macaroni; surtout si l'on se trouve ne pas avoir de belle mie de pain comme il arrive souvent à la campagne. Si, parfois aussi, on n'avait à employer que du beurre laiteux et mal lavé, il serait nécessaire de le clarifier, mais il ne faudrait l'employer que tiède; sans la précaution de clarifier ce beurre, l'appareil en prenant couleur se tiquetterait de taches noires.

Observation.

On a vu par la description que j'ai donnée au commencement de ce chapitre que l'aigrefin ressem-

blait en tout au cabillaud; il est donc inutile de répéter les recettes que je viens de donner, puisqu'elles sont les mêmes pour l'aigrefin.

Je vais seulement donner les recettes pour la morue, poisson qui n'est, comme je l'ai dit, que le cabillaud salé.

MORUE A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Le choix de la morue réclame beaucoup de soin et d'attention, la chair doit en être très-blanche, bien dessalée et tendre sous la dent; les feuillets doivent facilement se détacher les uns des autres; gardez-vous surtout d'acheter la morue d'une teinte jaunâtre, elle est toujours filandreuse et coriace. Les marchandes de poisson à Paris divisent la morue en deux parties, les crêtes et les entre-deux. On appelle crêtes les morceaux coupés depuis la tête jusqu'au ventre, et depuis le ventre jusqu'à la queue; les entre-deux sont les morceaux coupés dans la partie du ventre. Après avoir fait choix d'un ou deux morceaux de morue, suivant la force de l'entrée que vous devez servir, ratissez-en les écailles et laissez-la tremper dans l'eau fraîche. Une heure avant de servir égouttez-la; ficelez-la pour la mettre dans une casserole avec trois fois son volume d'eau; placez cette casserole sur un fourneau ardent; aussitôt que l'eau entrera en ébullition retirez la casserole du feu et couvrez-la; au moment de servir mettez dans un plat à sauter trois ou quatre cuillerées d'allemande légère, un quart de beurre fin, persil haché, poivre et muscade râpée; égouttez la morue sur un linge blanc; enlevez-en la peau et les arêtes et jetez-en les

feuillets dans le plat à sauter; remettez sur le fourneau en remuant légèrement pour ne pas briser les morceaux et pour ajouter un second quart de beurre par petites parties et un jus de citron; dressez et servez.

Cette sauce de morue préparée ainsi est onctueuse et veloutée au palais mais; comme, il peut arriver que l'on n'ait pas toujours de l'allemande à sa disposition, voici une manière plus simple de la préparer : faites fondre dans un plat à sauter un quart de bon beurre; mêlez-y une petite cuillerée à bouche de farine; délayez parfaitement; mouillez de l'eau dans laquelle aura cuit la morue; liez sur le feu; ajoutez persil haché, poivre, muscade râpée; jetez dans cette sauce la morue et finissez-la comme la précédente; quelques personnes ajoutent une pointe d'ail écrasé, mais cette addition ne doit se faire que lorsqu'elle est positivement demandée.

MORUE A LA HOLLANDAISE.

Après avoir nettoyé et fait dégorger de la morue comme la précédente, mettez-la de même en cuisson après l'avoir ficelée; au moment de servir vous aurez préparé du beurre et des petites pommes de terre d'après les procédés décrits au Cabillaud à la hollandaise. Égouttez et déficelez la morue; au moment de servir enlevez-en les arêtes et la peau, mettez les feuillets dans une casserole d'argent, les petites pommes de terre autour, versez dessus le beurre presque bouillant et servez.

MORUE A LA LYONNAISE.

Après avoir préparé et fait cuire de la morue comme les précédentes, égouttez-la pour en ôter les feuillets, que vous mettrez à mesure dans une casserole; vous placerez cette casserole sur des cendres chaudes; couvrez-la et mettez feu dessus pour sécher l'eau que la morue pourrait encore contenir, coupez en dés trois gros oignons blancs, jetez-les dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre et écumer une demi-livre d'excellent beurre; passez ces oignons sur un fourneau doux, qu'en cuisant ils se colorent d'un beau jaune; aussitôt qu'ils auront atteint ce point sautez-y la morue; assaisonnez de poivre, muscade râpée, un jus de citron, et servez.

MORUE A LA MILANAISE.

Préparez de la morue comme la précédente; mettez-la également avec feu dessus et dessous pour la sécher de l'eau qu'elle pourrait retenir encore; versez dans un plat à sauter quatre cuillerées à dégraisser d'allemande, une cuillerée de sauce tomate, une pincée de mignonnette, deux cuillerées de fromage de parmesan râpé; jetez la morue dans cette préparation, liez-la avec en remuant légèrement, dressez-la bouillante dans une casserole d'argent et masquez-la de fromage de parmesan râpé de deux lignes d'épaisseur, arrosez de beurre clarifié, faites prendre couleur au four ou sous le four de campagne, et servez.

AIGUILLETTES DE MORUE FRITES.

Prenez deux entre-deux de morue de premier choix, ratissez avec attention les écailles qui pourraient se trouver encore sur la peau, mettez-la dégorger pendant deux heures, quand bien même vous l'auriez achetée dessalée ; au bout de ce temps égouttez-la, enlevez-en toutes les arêtes, coupez-en sur la longueur des aiguillettes de six lignes de largeur, mais sans ôter la peau ; mettez-les à mesure dans une terrine avec une pincée de sel, poivre, un peu de muscade râpée, oignon en rouelles, persil en branches, vinaigre à l'estragon, huile d'olive ; sautez souvent les aiguillettes dans cette préparation ; au moment de servir égouttez-les pour les fariner à sec, trempez dans de l'œuf battu pour les paner légèrement à la mie de pain ; faites-les frire à l'huile, ne les retirez que croustillantes pour les dresser en buisson ; couronnez de persil frit d'un beau vert.

BRANDADE DE MORUE.

Après avoir préparé de la morue comme les précédentes, et suivant la force de l'entrée que vous devez servir, mettez-la, de même que la précitée, dans une casserole pour en sécher l'eau de la manière que j'ai indiquée; maintenant, mettez dans une autre casserole, dont les bords seront peu élevés, deux cuillerées à dégraisser de béchamel, un quart d'excellent beurre, un peu de muscade râpée, une pincée de poivre de Cayenne, trois jaunes d'œufs, le quart d'une gousse d'ail pilé; mêlez parfaitement ces ingrédients à l'aide de la cuiller de bois, posez la casserole sur la cendre rouge en remuant toujours sans laisser bouillir pour obtenir une sauce liée et onctueuse; alors retirez du feu, ajoutez-y par filet, en remuant toujours, un verre d'huile d'olive de première qualité; cette huile doit se lier, quoique chaude, comme une mayonnaise; jetez-y alors la morue, remettez la casserole sur un fourneau doux, en sautant continuellement la morue dans la sauce. Le tout doit devenir blanc et épais comme du fromage à la crème: ajoutez encore, tout en remuant, quelques cuillerées d'huile. Goûtez si la brandade est de bon assaisonnement, mettez un demi-jus de citron et servez.

Observation.

La morue à la Béchamel pour garnitures de vol-au-vent et au gratin, etc., s'apprête suivant les recettes que je viens de décrire pour le cabillaud; je crois donc inutile de répéter pour la morue ces différents genres de préparations.

CHAPITRE VINGT-DEUXIÈME.

DU TURBOT ET DU TURBOTIN.

Je ne ferai ici aucune description sur le turbot puisqu'il est si bien décrit à la page 18 de la troisième partie; les recettes que je vais donner ne concerneront donc pas le turbot entier mais seulement la manière d'utiliser les parties de ce poisson qui n'auraient pas été consommées le jour où il aurait été servi, car à Paris le prix toujours élevé de ce roi des poissons de mer ne permet que cette manière de l'employer: il y aurait folie d'acheter un turbot entier pour le dépecer et en faire des entrées; d'ailleurs la nomenclature déjà donnée dans ce volume des entrées de poissons de mer et celle que je donnerai bientôt des poissons d'eau douce seront suffisantes pour préparer un menu en maigre, quelle que soit l'extension que l'on veuille lui donner. Rien de plus noble, de plus riche et de plus somptueux qu'un beau turbot servi entier sous quelque dénomination que ce soit, et ses débris apprêtés plus tard par des mains habiles reparaissent encore avec honneur pour l'amphitryon.

Sommaire.

FILETS DE TURBOT SAUCE SUPRÊME.

Il arrive souvent que, lorsqu'on a servi un turbot de première grosseur, les filets de dessous n'ont pas été attaqués; aussitôt qu'ils reviennent de la table séparez-les de la peau grise qui se trouve sur le dos et de toutes les arêtes, posez-les sur un plat et couvrez-les de papier beurré pour les empêcher de sécher. Le lendemain levez dans ces deux morceaux, avec un couteau mince de lame et fraîchement repassé, douze ou quatorze filets, suivant la grosseur des morceaux, de trois pouces de longueur sur un pouce de largeur et de trois lignes d'épaisseur, arrondissez les angles des bouts, posez-les à mesure dans un plat à sauter grassement beurré; arrosez le dessus de chaque filet de beurre fondu pour les empêcher de sécher et couvrez d'un rond de papier; jetez les parures de turbot dans une casserole avec parures de champignons, persil en branches, une échalote émincée, une idée de thym et de laurier, un clou de girofle, quelques grains de mignonnette, un verre de vin de Champagne; laissez mijoter dix

minutes, passez cette infusion au tamis; réduisez-la avec deux cuillerées à pot de velouté (gras ou maigre suivant la destination de l'entrée) au point d'un suprême, et passez à l'étamine pour tenir chaud au bain-marie. Vous aurez fait blanchir six douzaines d'huîtres dont vous enlèverez le durillon; joignez-y deux maniveaux de champignons cuits et émincés; vingt minutes avant de servir, faites chauffer les filets de turbot avec cendre rouge dessus et dessous. Au moment de servir, dressez-les en couronne sur le plat; finissez le ragoût d'huîtres et de champignons, que vous aurez tenu chaud, avec quelques cuillerées du suprême, garnissez-en le puits; ajoutez au suprême gros comme un œuf de beurre très-fin, un demi-jus de citron, et masquez-en les filets de turbot.

FILETS DE TURBOT SAUCE AU HOMARD.

Préparez douze filets de turbot comme les précédents ; ayez la queue d'un fort homard ou de deux petits ; coupez la moitié de la chair blanche à l'intérieur et coupez dans la partie rouge avec un coupe-pâte douze croissants de trois lignes d'épaisseur ; vous tiendrez chaud avec un peu de beurre dans une petite casserole, coupez en dés le reste de la chair du homard, et avec les œufs et le corail de la queue (on appelle corail un morceau rouge et compacte qui se trouve dans la queue jusqu'à l'intérieur) préparez un beurre de homard, pour l'incorporer dans la sauce préparée suivant la règle (voir la quatrième partie, pages 120 et 130). Vous aurez tenu chaudement les filets de turbot ; dressez-les en couronne et mettez entre chacun les croissants de queue de homard la partie rouge en dehors ; ajoutez au homard coupé en dés quelques cuillerées de sauce ; garnissez-en le puits et masquez de la sauce préparée. On peut remplacer le beurre de homard par un beurre d'écrevisses.

ESCALOPES DE TURBOT AUX TRUFFES A LA ROYALE.

Coupez et parez des filets de turbot de la largeur d'une pièce de dix centimes, donnez-leur trois lignes d'épaisseur; ajoutez-y trois ou quatre truffes coupées également en escalopes sautées au beurre, deux maniveaux de champignons émincés; préparez une farce de merlan de la même manière qu'elle est indiquée à l'article des Quenelles de merlan, mais tenez-la un peu moins délicate; décorez de truffes le fond et le tour d'un moule à bordure uni et à puits après l'avoir parfaitement beurré. Emplissez de farce avec précaution pour ne pas déranger la décoration; mettez-le pendant une demi-heure, avant le service, à prendre au bain-marie avec feu dessus et dessous, mais surtout sans ébullition. Aussitôt que la farce sera ferme au toucher retirez-la de l'eau; appliquez sur l'ouverture du moule en inclinant un couvercle de casserole pour en faire sortir l'eau introduite par la vapeur du bain-marie; glissez-le sur le plat où doit être servie l'entrée; vous aurez mis l'escalope de turbot, avec la garniture que j'ai indiquée, dans une casserole beurrée, chauffez avec cendre rouge dessus et dessous; mêlez-y quelques cuillerées d'allemande maigre; garnissez de cette escalope le puits de la bordure; masquez-la, et servez.

ESCALOPES DE TURBOT A LA BÉCHAMEL.

Coupez, comme les précédents, des filets de turbot en escalopes, mettez-les dans un plat à sauter beurré; recouvrez d'un rond de papier beurré: évitez que ces escalopes se trouvent l'une sur l'autre; tenez-les chaudement. Au moment de les servir, mêlez-y quelques cuillerées de béchamel pour les rouler dans cette sauce. Il faut que la béchamel ne soit pas trop réduite afin qu'en servant ces escalopes elles puissent conserver la forme que vous leur avez donnée. Avec ces précautions on évite d'en faire une masse compacte, ce qui arrive souvent lorsqu'on ne les prend pas. Ces escalopes de turbot serviront à garnir un vol-au-vent, une casserole au riz, etc., etc. Cependant si on voulait les servir seules sur le plat, il serait nécessaire de l'entourer d'une garniture de croquettes faites des débris des escalopes et auxquelles on donnerait la forme de noix. Ces escalopes, préparées comme je viens de le décrire, peuvent également se servir au gratin comme je l'ai indiqué pour le Cabillaud au gratin, en l'entourant de petites pommes de terre blanches. On peut opérer à volonté suivant les deux manières que j'ai données pour ce gratin.

PETITS TURBOTINS A LA COLBERT.

Prenez deux ou trois petits turbotins pour une entrée suivant leur grosseur; habillez-les; lavez et ébarbez-les à l'aide des ciseaux; ouvrez le dos depuis la tête jusqu'à la queue pour en retirer l'arête dorsale, toujours avec les gros ciseaux et en mettant tous vos soins à ne pas endommager la chair; épongez-les dans un linge; posez-les sur un plat de terre, avec sel, un peu de mignonnette, persil en branches, thym, laurier, deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, un jus de citron; retournez-les souvent dans cet assaisonnement; une demi-heure avant de servir, égouttez-les pour les fariner à sec; trempez-les ensuite dans l'œuf battu pour les paner légèrement de mie de pain et les faire frire de belle couleur. Il faut que la friture ne soit qu'à demi vive pour que les turbotins atteignent leur cuisson sans se trop colorer; vingt minutes suffiront pour les cuire en soutenant la friture au même degré de chaleur; aussitôt qu'ils deviendront fermes au toucher, égouttez-les. Vous aurez préparé une maître-d'hôtel à cru, garnissez-en l'intérieur des turbotins par l'ouverture que vous aurez faite en ôtant l'arête; dressez-les sur le plat très-chaud et envoyez, en les servant, une sauce poivrade légère ou une sauce tartare.

TURBOTINS GRILLÉS SAUCE TOMATE.

Préparez trois petits turbotins comme les précédents, et faites-les mariner de même; et après avoir légèrement ciselé les quatre filets de chacun, retournez-les souvent dans cette marinade; vous aurez épluché une poignée de paille fraîche suffisante pour couvrir en travers le gril sur lequel vous ferez griller les turbotins; huilez parfaitement cette paille, garnissez-en le gril, couchez dessus les poissons et mettez le gril sur une paillasse vive le débordant de deux pouces; soignez le feu de manière que les turbotins gril lent sans bouillir, mais que la paille ne brûle pas; au bout d'un quart d'heure appliquez dessus un grand couvercle pour les retourner; enlevez la paille, arrosez-la de nouveau d'un peu d'huile avant de la replacer sur le gril, glissez dessus les turbotins et replacez sur la paillasse, dont vous aurez renouvelé le feu, jusqu'à leur entière cuisson; dressez-les alors et envoyez, en les servant, de la sauce tomate dans une saucière.

TURBOTINS AU GRATIN.

Habillez trois turbotins comme ceux dits à la Colbert; enlevez-en également l'arête dorsale; passez au beurre persil et champignons hachés, une échalote hachée et blanchie, ajoutez sel, poivre, muscade râpée, deux cuillerées à dégraisser d'allemande, un jus de citron, réduisez serré. Avec cet appareil garnissez l'intérieur des turbotins dans la partie dégarnie de l'arête; passez au beurre carottes et oignons émincés, persil en branches, tym, laurier, sel, poivre, muscade; mouillez d'une demi bouteille de vin blanc de Champagne; laissez mijoter un quart d'heure, et passez avec pression; mettez les turbotins dans un large plat à sauter, grassement beurré, et mouillez-les de la mirepoix; faites partir sur un fourneau vif, puis placez sur la paillasse avec feu dessus et dessous ou dans le four; arrosez souvent de la cuisson, vingt minutes suffisent pour les cuire; dressez les turbotins sur le plat où vous devez les servir, passez et faites réduire leur cuisson, ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de velouté, serrez la réduction, ajoutez-y gros comme un œuf de beurre fin, un demi-jus de citron, masquez-en le dessus des poissons, et jetez-y de la mie de pain passée au beurre de belle couleur et séchée à l'étuve. Servez.

Observation.

On trouve assez souvent chez les marchandes de poisson des petites barbues de la grosseur d'un carrelet ordinaire. On peut en employer les filets, suivant les recettes décrites pour les filets de merlans, de soles et de limandes. Le flotton, dont la chair a quelque ressemblance avec celle du turbot et de la barbue, peut aussi remplacer dans plusieurs occasions ces deux poissons, mais seulement comme entrées, soit en morceaux, en filets ou en émincés. Sa chair, pressée dans un torchon pour en exprimer l'eau, peut servir à faire de la farce à quenelles pour garnir ou un turban ou le ventre de différents poissons.

CHAPITRE VINGT-TROISIÈME.

DU MAQUEREAU ET DU HARENG.

Le maquereau n'est réellement bon qu'au printemps, alors qu'il a acquis toute sa grosseur; il est rempli d'une laitance délicate, sa chair est d'un moelleux et d'un goût parfaits : elle n'est point huileuse comme celle des autres maquereaux qui sont pêchés plus tôt ou plus tard, elle est par conséquent moins indigeste.

Observation.

Les recettes données dans la troisième partie pour les maquereaux entiers pour grosses pièces, ne me laissent à décrire que la manière d'employer les filets pour entrées; je renverrai donc à la troisième partie lorsqu'on voudra servir également pour entrées des maquereaux entiers.

Sommaire.

FILETS DE MAQUEREAUX A LA MAITRE-D'HOTEL.

Choisissez six beaux maquereaux laités, fermes au toucher, dont l'œil soit vif, la peau argentée et le dos légèrement azuré; telles sont les conditions voulues pour s'assurer de leur fraîcheur; enlevez-en les ouïes, puis par cette voie les intestins et les laitances, en prenant la précaution de ne pas les briser; ensuite essuyez-les bien sans les laver; levez-en les filets de la même manière que vous levez les filets de merlans, c'est-à-dire en appuyant la main gauche sur le dos du maquereau tourné de votre côté, vous introduisez la lame du couteau à la hauteur de la tête, vous la descendez jusqu'à la queue en l'inclinant et glissant sur l'arête. Lorsque les douze filets seront levés, parez-les sans en enlever la peau ; coupez toute la partie du ventre qui contenait les intestins, placez à mesure ces filets dans un plat à sauter très-beurré, la peau sur le fond du plat; lorsqu'ils seront tous rangés ainsi, jetez dessus une pincée de sel, un jus de citron et recouvrez-les de beurre fondu et d'un rond de papier. Dix minutes avant de servir placez le plat à sauter sur un fourneau vif. Aussitôt que le beurre sera en ébullition, retirez-les du feu, passez la lame du couteau dessous pour les détacher; re-

tournez-les pour les remettre sur le feu, puis aussitôt qu'ils seront fermes au toucher égouttez-les sur un linge blanc; enlevez-en la peau, dressez-les en couronne; mettez dans le puits les laitances, que vous aurez sautées au beurre, et masquez d'une sauce à la maître-d'hôtel liée (voir la page 118 de la quatrième partie).

FILETS DE MAQUEREAUX A LA VÉNITIENNE.

Levez et préparez douze filets de maquereaux comme les précédents; vous marquerez un ragoût composé des laitances sautées au beurre, auxquelles vous mêlerez trois douzaines d'huîtres dont vous n'aurez laissé que les noix ; deux maniveaux de petits champignons cuits et tournés. Dix minutes avant de servir, sautez les filets de la même manière que les précités ; égouttez aussitôt qu'ils seront raidis ; enlevez la peau ; dressez-les en couronne ; garnissez le puits du ragoût que je viens d'indiquer et saucez d'une sauce vénitienne finie d'un morceau de beurre et d'un jus citron (voir les pages 48 et 49 de la quatrième partie).

FILETS DE MAQUEREAUX AU BEURRE DE CREVETTES.

Préparez et marquez douze filets de maquereaux comme les précédents; vous aurez ôté et paré les queues de cinquante belles crevettes, et de leurs débris vous ferez un beurre de crevettes: ajoutez aux queues les laitances des maquereaux sautées au beurre; sautez, égouttez et dressez au moment de servir les filets de maquereaux suivant la règle. Vous aurez tenu prête au bain-marie une allemande grasse ou maigre suivant la destination de l'entrée, finissez-la avec le beurre de crevettes, ce qui lui donnera une teinte rosée; mettez-en quelques cuillerées dans le ragoût précité pour garnir le puits des filets; ajoutez un demi-jus de citron à ce qui vous restera de sauce, et masquez-en les filets.

FILETS DE MAQUEREAUX A LA DAUPHINE.

Levez et parez douze filets de maquereaux, enlevez-en la peau à cru sans effleurer la chair; posez-les à mesure sur un plat de terre; vous aurez fait réduire et refroidir une d'Uxelle dont vous masquerez les filets des deux côtés, puis panez-les une fois sur cette sauce, puis une fois à l'œuf; posez-les à mesure sur un couvercle couvert de mie de pain en les courbant légèrement. Vous aurez coupé les laitances en deux parties dans leur longueur, marinez-les avec sel, poivre, persil, échalotes émincées, un jus de citron. Au moment de servir égouttez-les pour les paner sans les avoir saucées, mais en les trempant seulement une fois dans l'œuf; et faites frire les filets de maquereaux à friture vive: égouttez-les pour les dresser. Faites frire également les laitances pour garnir le puits, et envoyez dans une saucière une sauce poivrade finie d'un beurre d'anchois et dans laquelle vous jetterez des câpres.

HORLY DE FILETS DE MAQUEREAUX.

Levez douze filets de maquereaux suivant la règle sans enlever la peau, coupez-les en deux sur leur longueur; mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, branche de persil, oignons en rouelles, thym, laurier, la moitié d'une gousse d'ail, une cuillerée à bouche de vinaigre à l'estragon, un demi-verre de bonne huile; sautez-les souvent dans cette marinade; vous aurez aussi coupé en deux les laitances, que vous aurez mises mariner de même; au moment de servir, ayez une friture d'huile chaude; égouttez les filets sur un linge ainsi que les laitances pour les bien éponger; farinez-les et jetez dans la friture les filets d'abord; remuez-les continuellement avec l'écumoire pour que leur couleur soit égale. Aussitôt qu'ils remonteront sur la friture égouttez-les pour y plonger aussitôt les laitances, que vous aurez farinées; dressez en pyramide sur un buisson de persil, frit d'un beau vert, les filets de maquereaux, couronnez-les des laitances et envoyez dans une saucière de la sauce tomate.

Observation.

Il est bien entendu que toutes les fritures en mai-

gre doivent se faire à l'huile. Pour ces deux entrées il faut frire juste au moment où l'entrée doit être servie, ne pas saucer et envoyer les sauces à part comme je viens de l'indiquer; de cette manière ces sortes d'entrées de friture obtiendront toujours du succès.

FILETS DE MAQUEREAUX EN PAPILLOTES.

Levez et parez douze filets de maquereaux, sautez-les comme ceux à la maître-d'hôtel; égouttez-les sur un linge, enlevez-en la peau et placez-les à mesure sur un plat de terre; passez au beurre persil, truffes et champignons hachés, un peu de poivre, un peu de muscade râpée, ajoutez-y une petite cuillerée à pot d'allemande et un demi-jus de citron; faites réduire; et goûtez si cette préparation est d'un bon sel, pour en ajouter s'il en manquait; égouttez encore l'eau qu'auraient pu rendre les filets, depuis qu'ils étaient sur le plat, et couvrez-les de cette sauce; sautez également les laitances dans du beurre avec une pincée de sel, une cuillerée à bouche de truffes crues et hachées. Lorsque la sauce sera refroidie vous aurez coupé et huilé douze morceaux de papier comme je l'ai indiqué pour les côtelettes en papillotes; posez sur une des feuilles un filet bien entouré de sauce, et dessus la moitié d'une laitance; fermez et plissez chaque papillote, pour les faire griller, au moment de servir, suivant la méthode déjà plusieurs fois indiquée.

Observation.

La chair du maquereau a peu de consistance, étant très-aqueuse; c'est pourquoi je dis de ne pas enlever la peau avant de sauter les filets, excepté pour ceux qui, masqués à cru d'une sauce, doivent être panés. La peau, étant épaisse, resserre la chair lorsqu'elle est au feu, et l'empêche de se mettre en morceaux. Il est nécessaire aussi, pour les papillotes, de faire cuire le poisson avant de le mettre dans le papier; s'il était mis à cru, l'eau qu'il rendrait décomposerait la sauce et amollirait le papier.

CAISSES DE LAITANCES DE MAQUEREAUX AUX TRUFFES.

Ayez quinze belles laitances de maquereaux, essuyez-les avec un linge doux sans les laver; mettez-les sur un plat avec sel, muscade râpée, un jus de citron. Un quart d'heure avant de les servir, ayez sur le feu une casserole remplie d'eau en ébullition à laquelle vous aurez ajouté un filet de vinaigre et un peu de sel, jetez les laitances dans cette eau bouillante; retirez la casserole du feu, couvrez-la; au bout de trois minutes égouttez les laitances, sans les casser, sur un linge blanc. Vous aurez tenu dans un plat à sauter de l'allemande bouillante, jetez-y une demi-livre de truffes émincées et sautées au beurre; ajoutez-y un quart de beurre le plus fin, un jus de citron, puis mêlez-y les laitances, tournez-les dans la sauce bouillante, pour qu'elles s'en imprègnent parfaitement, surtout sans les laisser bouillir et sans les briser, puis versez-les dans une caisse d'entrée huilée et entièrement séchée à l'étuve; servez sans masquer les laitances.

DU HARENG.

Ce poisson tient le milieu entre l'alose et la sardine, quoiqu'il soit beaucoup plus petit que la première et plus gros que la dernière; mais sa forme et sa chair le rapprochent de tous les deux. On range le hareng dans trois catégories : le hareng frais, le hareng pec ou salé et le hareng saur, salé et fumé. La chair du hareng frais est succulente, d'un très-bon goût, quoique de difficile digestion pour les estomacs délicats : un hareng frais et laité, grillé à point, est toujours agréable pour le gourmet. Les plus beaux et les meilleurs harengs que l'on mange à Paris sont pêchés sur les côtes de la Normandie. On trouve le hareng dans toutes les mers : du Nord, de l'Europe, de l'Asie et de l'Amérique; le nombre en est si considérable dans leurs migrations qu'ils arrivent par bancs de plusieurs lieues de large. On compte que pendant l'hiver on en consomme à Paris pour plus de deux millions, ce qui fait dire avec justesse à Grimod de La Reynière : « Le hareng frais est un excellent poisson, dont on ferait certainement plus de cas s'il était moins commun et plus cher. Il faut le choisir laité, ferme au toucher,

les ouïes sanguinolentes, l'écaille argentée, l'œil ressorti de la tête et le corps plus court que long. »

Sommaire.

Harengs frais grillés sauce moutarde ; idem à la ravigote verte ; idem à la créole ; idem à la calaisienne. — Laitances de harengs aux fines herbes en caisse. — Filets de harengs saurs à la bruxelloise.

HARENGS FRAIS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE.

Choisissez pour une entrée douze beaux harengs pareils à ceux que j'ai décrits ci-dessus ; écaillez-les sans attaquer la chair ; enlevez-en les ouïes, les intestins et les laitances ; essuyez-les avec un linge sans les laver ; ensuite assaisonnez les laitances d'un peu de sel, poivre et muscade râpée, puis remettez-les dans le corps des harengs, toujours par l'ouverture des ouïes ; coupez le bout de la queue et celui de la tête, posez-les sur un plat de terre avec sel, mignonnette, branche de persil, oignons en rouelles, huile d'olive ; retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Vingt minutes avant de servir, séparez-les de tous ces ingrédients ; frottez-les d'huile des deux côtés et posez-les sur un gril également huilé, que vous mettrez sur une paillasse vive sans être trop ardente : soutenez toujours le feu ; en grillant ainsi, les harengs doivent se colorer d'un beau jaune. Aussitôt qu'ils auront pris cette couleur et qu'ils seront bien secs

d'un côté, posez un couvercle dessus pour les retourner; huilez le gril de nouveau et posez les harengs sur l'autre côté pour achever leur cuisson; dressez-les alors, et envoyez dans une saucière une sauce moutarde, ou une maître-d'hôtel liée, ou une sauce remoulade (voir la quatrième partie, Traité des petites sauces).

HARENGS FRAIS A LA RAVIGOTE VERTE.

Habillez douze harengs frais comme les précédents, ciselez-les légèrement de chaque côté, marinez-les d'après le procédé décrit ci-dessus; au moment de servir enlevez tout l'assaisonnement qui les entoure; farinez-les légèrement et jetez-les dans une friture d'huile; aussitôt qu'ils remonteront sur la friture et qu'ils seront fermes au toucher, égouttez-les; dressez-les en les garnissant de persil frit d'un beau vert, et envoyez dans une saucière une sauce au beurre à la ravigote verte.

HARENGS FRAIS A LA CRÉOLE.

Habillez douze harengs comme les précédents, mettez les laitances dans une terrine avec sel, poivre et jus de citron; passez dans un verre de bonne huile carotte émincée, échalotes, persil, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, une ou deux feuilles de marjolaine, une gousse d'ail, une pincée de sel, une idée de poivre de Cayenne. Lorsque tous ces ingrédients commenceront à roussir légèrement, mouillez d'une demi-bouteille de vin de Bordeaux blanc; laissez mijoter pendant un quart d'heure; passez avec pression dans un plat à sauter assez grand pour contenir les douze harengs; aussitôt que ce mouillement entrera en ébullition, mettez dedans les harengs; posez sur une paillasse douce ou sur un fourneau doux; couvrez avec beaucoup de feu sur le couvercle; un quart d'heure ainsi suffira pour cuire les harengs. Un instant avant d'avoir mis les harengs en cuisson, vous aurez lavé six onces de riz; mettez-le sur le feu avec le double de volume d'eau, une pincée de sel; laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau soit presque tarie et que le riz cède sous le doigt; ajoutez-y alors deux onces de beurre fin, une cuillerée à café de safran en poudre, mêlez bien ce safran et le beurre avec le riz, posez sur une paillasse, en-

tourez la casserole de cendre rouge, et feu sur le couvercle, vous aurez eu soin de poser sur le riz un rond de papier beurré. Un quart d'heure, vingt minutes au plus suffisent pour son entière cuisson; au bout de ce temps il doit être allongé et se détacher par grain quoique moelleux, alors égouttez les harengs pour les dresser. Vous aurez passé légèrement à la mie de pain les laitances, faites les frire dans de l'huile pour en garnir le tour des harengs; vous aurez manié une cuillerée de farine avec deux petits pains du beurre le plus fin pour lier la cuisson des harengs, que vous aurez dégraissée: ajoutez-y un jus de citron, passez à l'étamine pour l'envoyer bouillante dans une saucière. Versez le riz dans une casserole d'argent pour envoyer en même temps.

HARENGS FRAIS A LA CALAISIENNE.

Habillez douze harengs frais comme les précédents, mettez les laitances à part; coupez-leur entièrement la tête; ouvrez-les par le dos pour en retirer l'arête jusqu'à la queue, que vous laisserez. Surtout faites attention de ne pas couper la partie du ventre; maniez dans une terrine trois quarterons de beurre fin avec sel, poivre, muscade râpée, persil, champignons crus hachés, un jus de citron; ouvrez les harengs en les posant sur le ventre; masquez la chair de beurre manié, mettez dessus la laitance assaisonnée; refermez le hareng, posez-le sur une demi-feuille de papier huilée dans laquelle vous le roulerez, puis arrêtez les bouts par un nœud de ficelle; lorsque les douze harengs seront ainsi disposés faites-les griller en prenant soin que le papier ne brûle pas, mais soutenez assez le feu pour que le hareng grille et ne bouille pas. Servez au bout de vingt minutes que vous les aurez soignés sur le feu sans ôter le papier.

LAITANCES DE HARENGS AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Ayez douze belles laitances de harengs, lavez-les une fois seulement dans de l'eau fraîche et égouttez-les sur un linge pour en éponger l'eau ; passez dans un plat à sauter, avec le beurre le plus fin, persil et champignons hachés, sel, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron ; lorsque les fines herbes seront passées à leur point, placez dans le plat les laitances sans les briser, posez le plat sur un feu doux, mettez sur le couvercle de la cendre rouge, que les laitances cuisent doucement ; aussitôt que vous vous serez assuré qu'elles sont entièrement cuites, dressez-les dans une caisse d'entrée huilée et séchée d'avance, et masquez-les d'une sauce vénitienne finie avec gros comme une noix de beurre fin.

DES HARENGS SALÉS ET DES HARENGS SAURS.

Les harengs salés ne se servent guère que comme hors d'œuvre. Néanmoins pendant le carême, où il peut arriver que le poisson soit rare, on les sert quelquefois pour entrée. Voici la meilleure manière de les apprêter : Choisissez, la veille du jour où vous devez les servir, douze beaux harengs salés, écaillez-les, coupez-leur la tête, faites-leur une légère incision sur le dos et mettez-les dans un vase avec de l'eau; le lendemain égouttez-les, ratissez-les de nouveau et mettez-les baigner dans du lait; puis, un instant avant de servir, épongez-les bien dans un linge, frottez-les d'huile et faites-les griller; dressez-les, et envoyez, pour être mangés avec, une purée de pois ou une purée de pommes de terre. Si l'on ne voulait pas les faire griller, on pourrait les sauter dans du beurre clarifié ou dans de l'huile. Pour le hareng saur il faut le choisir court et épais, et laité plutôt qu'œuvé; coupez la tête, fendez le dos pour l'ouvrir dans sa largeur : posez-les sur un plat, arrosez-les de bonne huile. Au moment de servir faites-les griller sur un feu vif, il faut qu'ils ne fassent que se raidir en grillant. Servez de suite.

FILETS DE HARENGS SAURS A LA BRUXELLOISE.

Choisissez douze beaux harengs saurs laités, qu'ils soient souples sous le doigt; gardez-vous surtout de prendre ceux qui seront secs et dont la physionomie vous avertira qu'ils ne sont pas fumés de l'année. Vous ne trouverez de bons harengs saurs de Hollande ou d'Irlande que chez nos premiers marchands de comestibles. Après donc les avoir choisis comme je viens de l'indiquer; coupez-leur la tête et le bout de la queue, puis levez-en les filets de la manière que j'ai décrite pour les filets de merlans; prenez surtout vos précautions pour ne pas attaquer les laitances; parez chaque filet en enlevant soigneusement toutes les arêtes; posez-les à mesure, ainsi que les laitances, sur un plat de terre, et couvrez-les de lait, dans lequel vous les retournerez souvent pendant trois ou quatre heures suivant que vous y trouverez du sel; préparez une grande caisse carrée en papier double, pliez-la carrément, comme celles destinées aux biscuits à la crème; huilez-la et faites-la sécher; maniez une demi-livre du beurre le plus fin avec persil haché, deux maniveaux de champignons crus et hachés, échalotes et ciboules blanchies et hachées, poivre, un peu de muscade râpée, un jus de citron, une pointe d'ail écrasée; égouttez les filets de harengs,

épongez-les, mettez au fond de la caisse de papier de la maître-d'hôtel préparée, sur cette maître-d'hôtel les filets de harengs, en les séparant les uns des autres par une laitance et gros comme une noix du beurre manié; masquez de mie de pain passée au beurre, mettez la caisse au four sur un plafond ou sous le four de campagne chaud avec feu dessous. Un quart d'heure, vingt minutes au plus suffiront pour les chauffer convenablement; servez alors la caisse, mais avant de l'envoyer saucez d'une espagnole demi-glace tenue très-douce et finie d'une cuillerée à bouche d'huile d'olive et d'un demi-jus de citron. Cette entrée, servie au déjeuner pendant le carême, a toujours beaucoup de succès; mais elle réclame, comme on peut le voir, beaucoup de soin pour dessaler les harengs et pour combiner leur assaisonnement.

Les harengs salés et les harengs saurs dessalés, d'après la méthode que je viens d'indiquer, se servent pour collation pendant le carême, en salades et d'autres manières dont je reparlerai aux entremets de légumes.

CHAPITRE VINGT-QUATRIÈME.

DE LA RAIE ET DES RAIETONS.

La raie est un poisson plat et cartilagineux. On en distingue à Paris deux espèces, la raie lisse et la raie bouclée. Celle-ci est beaucoup plus petite que la première, mais sa chair est plus tendre et plus délicate. Quoique considérée comme un poisson commun, la raie, cependant, est recherchée par les gourmets ; on ne doit l'employer que plusieurs jours après qu'elle a été pêchée. Alors sa chair est blanche et savoureuse et a perdu l'odeur marine qu'elle porte quelque temps après sa sortie de la mer. Le foie de ce poisson, d'une extrême délicatesse, est recherché par les amateurs.

Sommaire.

Raie au beurre noir; idem sauce hachée; idem à la Sainte-Menehould. — Raietons frits.

RAIE AU BEURRE NOIR.

Choisissez une raie bouclée plus épaisse que large, séparez les deux ailes du corps, ouvrez le coffre en coupant la peau au milieu pour extraire les intestins et le foie sans le briser, coupez ensuite le corps en trois morceaux; lavez la raie parfaitement dans deux eaux avec une brosse de chiendent; ébarbez les ailes avec les ciseaux à poisson; placez les morceaux du corps au fond d'un chaudron, les ailes dessus; mettez sel, thym, laurier, oignons coupés en rouelles et branches de persil, un verre de vinaigre : mouillez d'eau, que le poisson baigne grandement; accrochez le chaudron à la crémaillère sur un feu vif. Aussitôt que l'eau aura jeté un ou deux bouillonnements, descendez le chaudron du feu; mettez le foie avec la raie après en avoir retiré l'amer, et couvrez le chaudron d'un linge. Une demi-heure après, égouttez les morceaux de raie l'un après l'autre, pour les nettoyer, c'est-à-dire enlever avec la lame du couteau une peau glutineuse qui couvre les deux côtés du poisson; parez chaque morceau, placez-les dans un plat à sauter, passez dessus au tamis de l'eau de la cuisson pour la faire chauffer

lorsque vous voudrez la servir. Vous aurez eu le soin de mettre le foie dans une casserole à part également avec de l'eau. Une demi-heure avant de servir, mettez la raie à chauffer sans ébullition ; égouttez les deux ailes sur un linge, dressez-les sur un plat l'une à côté de l'autre la partie la plus large en dehors, garnissez le tour de persil frit et du foie coupé en losanges ; versez dessus le beurre noir, et envoyez dans une saucière de la sauce au beurre avec des câpres (voir la quatrième partie, pages 116 et 128). Cette manière de servir la raie est pour un relevé : on peut la servir de même pour entrée.

RAIE SAUCE HACHÉE.

Faites cuire deux ailes de raie comme les précédentes, nettoyez-les de même et posez-les sur un plat pour refroidir; lorsqu'elles seront froides, coupez dans chacune six morceaux auxquels vous donnerez la forme de filets en cœur; placez-les dans un plat à sauter pour les faire chauffer avec l'eau de leur cuisson, que vous aurez passée; ayez une espagnole réduite, grasse ou maigre, selon la destination de l'entrée; finissez-la d'un beurre d'anchois, puis ajoutez câpres, persil, échalotes hachées et blanchies; saucez les filets de raie, que vous aurez séparés par des morceaux du foie coupés en escalopes, et servez.

RAIE A LA SAINTE-MENEHOULD.

Faites cuire deux ailes de raie suivant la règle. Lorsqu'elles seront épluchées et refroidies, coupez-les en douze morceaux, parés proprement, que vous couvrirez d'une bonne d'Uxelle réduite; panez une fois sur la sauce, et une fois trempez dans des œufs battus; puis, au moment de servir faites frire dans de l'huile. Dressez et garnissez le puits de persil frit d'un beau vert, et envoyez une sauce tomate à part dans une saucière.

RAIETONS FRITS.

Choisissez une douzaine de petits raietons, séparez-les en deux en retranchant la tête, enlevez la peau de chaque côté comme vous enlèveriez la peau d'une sole, lavez-les dans deux eaux; égouttez-les sur un linge pour les éponger : mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, muscade râpée, branches de persil, oignons en tranches, thym, laurier, quelques cuillerées d'huile d'olive et de vinaigre à l'estragon; sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Au moment de servir, sortez-les de la marinade pour les sécher dans un linge, les fariner, et les faire frire de belle couleur; dressez-les sur un buisson de persil frit, envoyez dans une saucière une sauce préparée ainsi : faites bouillir dans une casserole un demi-verre de vinaigre à l'estragon, dans lequel vous aurez mis une pincée de mignonnette, gros comme une noix de glace grasse ou maigre, suivant que l'entrée doit être servie, et deux onces d'excellent beurre; lorsque vous aurez fait réduire d'un tiers, ajoutez deux cuillerées à dégraisser d'espagnole; passez à l'étamine, remettez à bouillir; finissez d'un bon morceau de beurre fin, et envoyez dans une saucière.

CHAPITRE VINGT-CINQUIÈME.

DES VIVES.

Ces poissons fort communs dans la Méditerranée se trouvent aussi abondamment dans l'Océan. Au commencement de l'été ils arrivent en grand nombre sur les côtes pour frayer. La vive est de la longueur du maquereau, mais beaucoup moins large; son corps est marqué de chaque côté de raies placées diagonalement; sa couleur est d'un jaune blanchâtre; sa chair est blanche, feuilletée, d'un bon goût, quoique un peu sèche. Ce poisson n'est pas apprécié à Paris, par la concurrence que lui font les autres poissons dont on manque rarement. Cependant la vive n'est pas sans mérite, sa chair étant nourrissante et de facile digestion. Elle est armée sur le dos d'arêtes piquantes dont la blessure peut devenir très-dangereuse, si l'on n'a pas soin de tremper la partie piquée dans de l'eau tiède saturée de sel, de faire saigner amplement la piqûre, et de la couvrir de linge. Avant d'habiller la vive, il faut prendre la précaution de couper l'arête dorsale avec les gros ciseaux; de cette manière on évite tout inconvénient. On m'a assuré qu'il existe d'anciens

règlements de police qui enjoignaient aux marchandes de couper les aiguillons avant de mettre en vente ce poisson.

Sommaire.

Vives grillées sauce aux câpres; idem à l'italienne. — Vives à la Sainte-Menehould. — Filets de vives à la royale; idem à la Saint-Remi. — Horly de filets de vives. — Vives en matelote vierge; idem à la provençale.

VIVES GRILLÉES SAUCE AUX CAPRES.

Après avoir choisi une douzaine de vives très-fraiches, coupez les aiguillons qui se trouvent sur le dos ainsi que ceux qui tiennent aux nageoires; écaillez-les; videz-les par les ouïes, que vous aurez d'abord enlevées; lavez-les, épongez-les dans un linge; ciselez-les légèrement comme vous feriez à des merlans destinés à être frits; placez-les sur un plat de terre avec sel, un peu de mignonnette, oignons en rouelles, branches de persil, un demi-jus de citron et la moitié d'un verre de bonne huile; roulez les vives souvent dans cet assaisonnement; ensuite placez-les sur un gril huilé, après les avoir dégagées de tous les ingrédients qui les couvraient; posez les griller sur une paillasse vive pour les faire cuire d'une belle couleur : vingt à vingt-cinq minutes suffiront; dressez-les alors, masquez-les d'une sauce au beurre aux câpres, et envoyez-en aussi dans une saucière.

VIVES A L'ITALIENNE.

Habillez douze vives comme les précédentes, mais sans les ciseler; mettez-les dans un plat à sauter grassement beurré, assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni, oignons coupés en tranches, débris de champignons; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis; faites partir, écumez, placez sur une paillasse douce avec feu sur le couvercle, ou mieux au four : il faut que l'ébullition ne soit assez forte que pour laisser mijoter; arrosez souvent : vous serez assuré de la cuisson lorsque vous sentirez la chair des vives légèrement spongieuse sous le doigt, alors égouttez-les ; passez et dégraissez le fond, faites-le réduire à demi-glace pour l'incorporer dans une italienne brune dont vous saucerez les vives au moment de servir.

VIVES A LA SAINTE-MENEHOULD.

Prenez douze vives, habillez-les suivant la règle; ensuite levez les filets à partir de la queue, mais sans les détacher de la tête; extirpez de la chair autant que possible les arêtes; garnissez l'intérieur d'une farce de poisson, soit d'anguilles, de merlans, de grondins, etc. Incorporez dans cette farce persil et champignons hachés, deux échalotes blanchies et hachées, et truffes également hachées; après avoir garni l'intérieur des vives ajoutez à la farce quelques cuillerées d'allemande réduite, masquez-en l'extérieur des poissons; panez-les une fois de mie de pain sur cette sauce, puis une fois à l'œuf; au moment de servir faites-les frire à l'huile de belle couleur, et envoyez pour être servie en même temps une saucière de poivrade blanche.

FILETS DE VIVES A LA ROYALE.

Levez les filets de huit belles vives; parez-les sans enlever la peau, mais ôtez autant que possible toutes les petites arêtes : vous aurez préparé une farce de poisson tenue un peu ferme, et dans laquelle vous aurez incorporé un beurre d'anchois ; masquez chaque filet de cette farce des deux côtés, placez-les à mesure dans un plat à sauter grassement beurré, et posez sur chaque tête du filet un rond de truffe crue : couvrez d'un rond de papier très-beurré tous les filets; puis vous aurez coupé par morceaux les débris des vives, que vous passerez avec du beurre fin, carotte et oignon émincés, persil en branche, thym, laurier, sel, mignonnette, muscade râpée; mouillez de bon vin blanc, laissez mijoter vingt cinq à trente minutes; puis passez avec pression pour mouiller les filets de vives, que vous ferez cuire au four en les arrosant souvent : vous serez assuré de leur entière cuisson lorsque la farce sera ferme au toucher, égouttez-les alors pour les dresser en couronne; passez et dégraissez le fond, faites-le réduire pour l'incorporer dans une allemande maigre que vous aurez au bain-marie; garnissez le puits de l'entrée d'un ragoût de truffes et de champignons ; finissez la sauce avec un petit beurre d'anchois et un demi-jus de citron, et saucez les filets sans masquer les truffes que vous avez placées dessus.

FILETS DE VIVES A LA SAINT-REMI.

Levez les filets de huit vives, parez-les sans ôter la peau ; placez-les à mesure sur un plat de terre, jetez dessus un peu de sel et de citron ; lorsqu'ils auront rendu leur eau pressez les légèrement dans un linge, remettez-les sur le plat et masquez-les d'une d'Uxelle très-réduite ; lorsque la sauce sera refroidie, panez une fois sur la sauce et une fois à l'œuf : donnez à chaque filet la forme d'un arc, en les posant sur un couvercle masqué de mie de pain ; au moment de servir faites frire de belle couleur dans une friture d'huile, égouttez, dressez, et saucez d'une tomate légère.

HORLY DE FILETS DE VIVES.

Levez les filets de six belles vives, enlevez-en les petites arêtes, parez-les et coupez-les en deux sur leur longueur, mettez-les ainsi dans une terrine avec persil en branches, oignons émincés, thym, laurier, sel, mignonnette, un verre de bonne huile, deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon; sautez souvent les filets dans cet assaisonnement : au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc, séparez-les de tous les ingrédients; farinez-les et faites frire de belle couleur, et dressez sur un buisson de persil frit d'un beau vert.

VIVES EN MATELOTE VIERGE.

Prenez six belles vives, habillez-les et lavez-les suivant la règle; puis coupez dans chacune trois tronçons sans employer la tête; mettez chaque morceau dans une casserole beurrée avec un bouquet de persil garni, oignons émincés, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, sel, muscade râpée; mouillez d'une bouteille de bon vin blanc de Bourgogne, faites partir sur un fourneau vif, écumez, et modérez le fourneau : que le poisson ne fasse que mijoter. Aussitôt qu'il sera ferme sous le doigt, égouttez-le sur un plat de terre pour le replacer de suite dans une autre casserole; passez le fond, enlevez-en la graisse, qui servira à tenir chaud le poisson, puis faites un petit roux blanc pour lier le fond : ajoutez-y les débris de quatre maniveaux de champignons que vous aurez tournés, et faites cuire. Lorsque votre sauce sera parfaitement dégraissée, réduisez-la pour la lier de trois jaunes d'œufs; et passez à l'étamine pour tenir chaud au bain-marie. Vous aurez aussi tenu bouillant, mais sans ébullition, les morceaux de vives, dressez-les en pyramide en les maintenant

avec des croûtons de pain coupés en cœur et passés au beurre; saucez de la sauce allemande, dans laquelle vous joindrez au moment les champignons et gros comme un œuf du beurre le plus fin.

VIVES A LA PROVENÇALE.

Prenez huit vives les plus grosses, habillez-les suivant la règle; coupez-leur la tête, puis ensuite enlevez l'arête du milieu en levant les filets sans les détacher du corps et sans ouvrir la peau du ventre: piquez l'intérieur de la chair de filets d'anchois bien dessalés, et de truffes crues coupées également en filets. Vous aurez préparé une farce de poisson dans laquelle vous incorporerez des fines herbes assorties, c'est-à-dire persil, champignons, échalotes, une demi-gousse d'ail : le tout haché et passé à l'huile et assaisonné. Il faut que la farce soit d'un goût relevé, sans être salée; garnissez chaque vive de cette farce et redonnez-leur leur forme primitive : roulez chacune dans une demi-feuille de fort papier huilé, pour les mettre griller sur une paillasse vive une demi-heure avant de servir; que surtout le feu soit assez soutenu pour qu'elles grillent sans bouillir. Lorsque vous serez assuré de leur cuisson déballez-les pour les dresser, et envoyez dans une saucière une provençale préparée ainsi : faites bouillir dans une casserole un demi-verre de vinaigre avec poivre et le demi-quart d'une gousse d'ail écrasée; lorsqu'il sera réduit à moitié ajoutez-y deux cuillerées à bouche

de bonne huile, gros comme une noix de glace de viande ou de poisson et une petite cuillerée à pot d'espagnole, vannez sur le feu pour lier cet amalgame, et servez.

CHAPITRE VINGT-SIXIÈME.

DU CONGRE OU ANGUILLE DE MER.

Ce poisson a la forme de l'anguille d'eau douce, bien que d'une grosseur beaucoup plus considérable; il en arrive souvent à Paris de trois à quatre pieds de longueur et de cinq à six pouces de diamètre depuis la tête jusqu'au ventre: sa chair est grasse et nourrissante, quoique toujours un peu ferme. On en pêche beaucoup sur les côtes de Bretagne et dans la Manche, à la Corogne et dans le golfe de Biscaye; les Espagnols en font un grand cas et en salent beaucoup. A Paris on en sert rarement sur la table des seigneurs; cependant, dans une pénurie de marée, on peut l'utiliser avantageusement, surtout pendant le carême. J'ai déjà parlé de son emploi à l'article Farce de poisson pour garnir des grosses pièces de poisson à l'intérieur, ou former le corps d'un turban, etc. Maintenant je vais décrire les recettes avec lesquelles on pourra le faire paraître sur les tables, d'une manière presque somptueuse.

Sommaire.

TRONÇON DE CONGRE A LA MIREPOIX.

Faites couper un tronçon de congre de cinq pouces de longueur, enlevez une partie de l'arête du milieu, lavez-le, et parez la chair qui tient au ventre pour en retirer toute la partie noire; ensuite piquez la chair de filets d'anchois bien dessalés, puis roulez le tronçon et ficelez-le. Passez au beurre carotte, oignons émincés, branches de persil, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, une gousse d'ail; mouillez d'une bouteille de bon vin blanc : mettez-y alors le tronçon de congre, faites partir, écumez, et placez la casserole sur un feu doux avec cendre rouge sur le couvercle. Donnez ainsi trois quarts d'heure de cuisson ; égouttez le tronçon pour servir; enlevez les ficelles et la peau; dressez et entourez de petites pommes de terre, à blanc, tournées en olives, et envoyez en même temps de la sauce hollandaise dans laquelle vous aurez ajouté des câpres.

TRONÇON DE CONGRE A LA SAINTE-MENEHOULD.

Après avoir préparé et fait cuire un tronçon comme le précédent, égouttez-le, déficelez-le, enlevez la peau et masquez-le d'une allemande très-serrée. Panez sur cette sauce, arrosez de beurre clarifié, repanez sur le beurre, et faites prendre couleur dans le four ou sous celui de campagne. Dressez, garnissez le tour du tronçon d'un ragoût de truffes et de champignons et saucez d'une sauce financière.

TRANCHES DE CONGRE AUX FINES HERBES.

Faites couper un morceau de congre de six en sept pouces de long dans la partie qui se trouve depuis le ventre jusqu'à la queue; habillez-le, lavez-le et enlevez-en la peau. Coupez dans ce morceau douze à quatorze tranches, mettez ces tranches dans un grand plat à sauter beurré avec persil et champignons hachés, oignon haché très-fin et blanchi, une pointe d'ail écrasée, sel, poivre, muscade râpée, un jus de citron; faites partir ainsi sans mouillement et étouffez avec feu dessus et dessous : il faut que le feu soit un peu vif, afin que le poisson cuise sans rendre d'eau; vingt à vingt-cinq minutes suffiront. Dressez alors sur le plat les tranches du poisson; faites réduire à grand feu les fines herbes, ajoutez-y quelques cuillerées de sauce allemande, gros comme une noix de beurre, un jus de citron, si cette sauce n'était pas assez relevée, et masquez-en les tranches.

FILETS DE CONGRE SAUCE VÉNITIENNE.

Prenez un morceau de congre de la grosseur et de la longueur indiquées pour celui à la Mirepoix, habillez-le et lavez-le pour enlever la chair; coupez dans cette chair quatorze morceaux sur la longueur, aplatissez-les légèrement avec la batte et posez-les dans un plat à sauter beurré. Vous aurez la moitié d'une mirepoix comme celle indiquée au premier article, passez-la avec pression pour en mouillez les filets et les faire mijoter pendant un quart d'heure avec feu dessus et dessous; égouttez-les et mettez-les en presse de la manière indiquée pour les filets de soles et de limandes. Passez le fond pour le faire réduire de moitié sans le dégraisser; lorsque les filets seront refroidis, parez-les en arrondissant un bout seulement; placez-les dans un plat à sauter pour les tenir chauds avec le fond réduit, puis dressez-les en couronne; au moment du service mettez dans le puits un ragoût d'huîtres et de champignons, et saucez d'une sauce vénitienne.

HORLY D'AIGUILLETTES DE CONGRE.

Après avoir préparé un morceau de congre de la manière précitée, levez-en la chair et coupez-la en filets moitié moins larges que les précédents mais de la même longueur; ne les aplatissez pas : mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, tranches d'oignons, branches de persil, thym, laurier, un demi-verre de bonne huile, deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon; retournez-les souvent dans cette marinade. Au bout de deux heures égouttez l'eau que le poisson aura rendue, ajoutez de nouveau de l'huile d'olive et un peu de vinaigre; dix minutes avant de servir égouttez-les, enlevez tous les ingrédients qui ont servi à la marinade, épongez bien toute l'humidité, farinez-les bien à sec, et faites frire de belle couleur. Dressez sur un buisson de persil frit, et envoyez à part une saucière de sauce tomate.

TRANCHES DE CONGRE GRILLÉES.

Faites choix d'un tronçon de congre, de la longueur de cinq à six pouces, dans la partie qui se trouve entre la queue et le ventre; habillez le, ôtez le sang qui peut se trouver attaché à l'arête; lavez-le, puis épongez-le avec un linge; enlevez-en la peau et divisez-le en quatorze tranches, que vous poserez à mesure sur un plat de terre : jetez dessus sel, mignonnette, persil en branches, thym, laurier, échalotes émincées, un jus de citron, un demi-verre d'huile d'olive; retournez souvent les tranches dans cet assaisonnement, qu'elles s'en pénètrent bien et qu'elles rendent surtout l'eau dont elles sont imbibées. Une demi-heure avant de servir égouttez-les en les pressant légèrement dans un linge, farinez-les et trempez-les dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain; appuyez fortement sur la panure avec la lame du couteau, puis arrosez de beurre clarifié, et mettez-les griller sur une paillasse assez vive, pour qu'elles ne bouillent pas. Au bout de dix minutes retournez à l'aide d'un couvercle pour les faire griller de l'autre côté; aussitôt qu'elles auront pris une belle couleur et qu'elles auront atteint leur degré de cuisson, ce dont vous serez assuré si elles sont fermes sous le doigt, dressez alors et versez dessous la

préparation suivante : faites réduire de moitié dans une casserole un demi-verre de vinaigre à l'estragon avec une pincée de poivre; arrivé à cette réduction, ajoutez gros comme une noix de glace, autant de beurre fin, deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, et en servant envoyez dans une saucière une sauce tartare dans laquelle vous aurez ajouté des câpres.

Observation.

Voici quelques recettes qui feront voir que l'anguille de mer bien traitée est susceptible d'être servie avantageusement et peut rendre bien des services dans un ordinaire, surtout les jours de maigre; je répéterai encore que sa chair travaillée avec soin et attention donne une excellente farce à quenelles qui peut servir, comme je l'ai déjà dit, pour farcir des poissons destinés à être servis comme relevés, etc.

CHAPITRE VINGT-SEPTIÈME.

DES ÉPERLANS.

L'éperlan a beaucoup de ressemblance avec le goujon, mais il est beaucoup plus svelte, son écaille est bien plus argentée et nacrée, il répand une odeur de violette que le goujon n'a pas ; sa chair est tendre et délicate, se digère facilement et convient à tous les estomacs : c'est vers l'automne que la pêche en devient abondante et qu'il a atteint la plus grande taille, qui est quelquefois de cinq à six pouces ; on en pêche beaucoup dans les environs de Caudebec, lorsqu'ils cherchent à remonter la Seine. Ce poisson est fort estimé, surtout à Paris et à Londres. On ne le sert guère que pour rôt ou pour garniture de relevé de poisson, cependant il existe quelques exceptions dont je vais décrire les recettes ; sa chair est tellement délicate et fragile à la cuisson, qu'on ne saurait trop prendre de précautions pour le cuire.

Sommaire.

Éperlans à l'eau de sel; idem en matelote normande; idem aux fines herbes au gratin.

ÉPERLANS A L'EAU DE SEL.

Choisissez une quinzaine d'éperlans, les plus gros possibles sans que le ventre soit crevé; ratissez-les légèrement pour enlever les écailles; ôtez les ouïes et avec la pointe d'un hatelet ôtez aussi les intestins et les œufs, mais laissez les foies et la laite; coupez avec les ciseaux à poisson les nageoires, l'arête dorsale et le bout de la queue; lavez-les parfaitement, épongez-les dans un linge; placez-les sur un plat de terre, jetez dessus quelques pincées de sel blanc et branches de persil; arrosez-les d'un jus de citron, le sel et le jus de citron contribueront à maintenir leur chair ferme. Vous mettrez dans une casserole trois à quatre litres d'eau, une petite poignée de sel gris, oignons en tranches, et branches de persil; donnez à cette eau quelques minutes d'ébullition, puis passez-la au tamis dans une terrine. Au moment de servir versez cette eau doucement, pour l'avoir claire et ne pas y mêler son dépôt, dans un plat à sauter qui pourra contenir une feuille percée, sur laquelle vous aurez placé les éperlans, couchés sur le ventre, serrés l'un contre l'autre, après avoir ôté les bran-

ches de persil dont vous les aviez couverts; posez l'eau de sel sur un fourneau vif: aussitôt qu'elle sera fortement en ébullition, plongez la feuille sur laquelle les éperlans sont placés; naturellement ils arrêtent l'ébullition, mais ensuite, aussitôt que l'eau commencera à frémir, retirez du feu et couvrez le plat à sauter. Cette manière de cuire les éperlans les empêche de se casser. Au bout de dix minutes vous pouvez les retirer de l'eau; posez la feuille sur un plat de terre, pour en laisser tomber l'eau; glissez-les sur le plat; entourez-les de feuilles de persil et envoyez deux saucières : une de hollandaise et une autre de beurre fondu le plus fin, dans lequel vous ajouterez une pincée de sel et un jus de citron.

ÉPERLANS EN MATELOTE NORMANDE.

Prenez le nombre d'éperlans suffisant pour la quantité de personnes que vous aurez à servir, habillez-les comme les précédents; lavez-les et séchez-les dans un linge; puis, par l'ouverture des ouïes, garnissez l'intérieur d'une d'Uxelle froide très-réduite; beurrez légèrement le plat d'argent sur lequel vous devez les servir; posez-les sur le ventre, serrés comme je viens de le dire, l'un contre l'autre. Faites réduire dans une casserole un verre de vin de Champagne avec un peu de muscade râpée et de l'essence de champignons; lorsqu'il n'en restera plus que le tiers, ajoutez deux cuillerées de sauce matelote normande: faites encore un peu réduire, puis avec cette sauce masquez les éperlans. Vous aurez coupé des tranches de pain dont vous entourerez le marli du plat d'argent afin qu'en les mettant au four il ne soit pas coloré par la chaleur, et que ce pain, s'imbibant du beurre que rendront les éperlans en cuisant, l'empêche de tacher ses bords. Dix minutes au four suffiront pour la cuisson; sortez alors, dégraissez, mettez autour des éperlans un ragoût de petits champignons tournés et de truffes émincées, et saucez d'une sauce matelote normande. En-

voyez après avoir ôté le pain qui garnissait les bords du plat.

Comme je l'ai dit plus haut, la délicatesse de la chair des éperlans est telle que, si on les cuisait dans un autre vase que le plat où ils doivent être servis, il est certain qu'on les briserait pour les dresser.

ÉPERLANS AUX FINES HERBES AU GRATIN.

Habillez et préparez des éperlans comme les précédents; faites une maître-d'hôtel crue avec beurre fin, persil haché, champignons crus et hachés, échalotes également hachées, poivre, un peu de muscade râpée, jus de citron; maniez bien le tout ensemble, et garnissez-en l'intérieur des éperlans; placez-les sur un plat d'argent beurré comme les précédents; faites réduire dans une casserole un verre de vin de Chablis et de l'essence de champignons un peu plus qu'à moitié, ajoutez-y deux fortes cuillerées à ragoût de suprême réduit et des fines herbes préparées comme celles qui ont servi à garnir l'intérieur des éperlans; faites réduire serré, masquez en les éperlans, et couvrez la sauce de mie de pain; passez au beurre de belle couleur, entourez le bord du plat de lames de pain comme je l'ai indiqué précédemment, mettez dix minutes au four, et sortez au bout de ce temps pour envoyer sur la table.

Observation.

Voilà, je crois, les recettes les plus avantageuses

pour servir les éperlans : presque toujours on ne les sert qu'à l'eau de sel ou frits, ou pour garniture de relevés de poisson; à moins qu'en premier service on ne les envoie frits, en assiettes volantes, comme complément d'un relevé, ce qui serait plus judicieux pour les manger sortant de la friture. J'en reparlerai aux plats de rôts. L'éperlan frit pour garniture perd toujours aux yeux du connaisseur: on ne devrait pas offrir ceux qui ont figuré pour hatelets ou pour garniture, mais les envoyer juste au moment de servir le relevé de poisson, en assiettes volantes; le maître-d'hôtel les offrirait alors, et ils conserveraient tout leur charme.

CHAPITRE VINGT-HUITIÈME.

DES HUITRES ET DES MOULES.

Deux coquillages qui ont quelques rapports entre eux dans la cuisine, comme garniture, hors d'œuvre et entremets. Buffon nous dit que l'huître n'a point de sexe; elle est ovipare et ne vit que dans l'eau, elle aime beaucoup l'embouchure des fleuves. Je dirai, pour son emploi, que l'huître est un aliment très-estimé, facile à digérer, excitant l'appétit et convenant aux estomacs délicats, mais seulement dans sa fraîcheur. L'huître n'est réellement bonne et appétissante que depuis le mois d'octobre jusqu'à celui de mars. Celles que l'on mange à Paris sont pêchées sur les côtes de la Normandie, particulièrement dans la baie de Cancale. Les huîtres vertes sont de la même espèce, on les verdit à volonté; surtout à Marennes, où elles sont renommées. Pour leur donner cette couleur, on choisit un endroit, près du rivage, que l'on appelle parc. Après y avoir déposé la pêche d'huîtres, on y fait entrer l'eau de la mer; alors il suffit de peu de jours pour cette opération.

Voilà pour donner aux huîtres une légère couleur

verdâtre, mais il faut au moins quinze à vingt jours pour que cette couleur soit plus foncée. On assure que les mois de mars, d'avril et de septembre sont les plus propices pour donner cette couleur. L'huître contient du phosphate de chaud, beaucoup d'osmazôme et une certaine quantité de gélatine; ce qui la rend d'une facile digestion. Pendant l'hiver il arrive à Paris des huîtres, extraites de leurs coquilles, que l'on appelle marinées; mais elles sont toujours d'une digestion plus difficile. Plusieurs auteurs assurent que l'huître cuite est indigeste: c'est qu'ils ignorent, sans doute, qu'avant de les servir nous ôtons la partie duriuscule qui est la seule partie qui la rende indigeste. Les huîtres d'Ostende, beaucoup plus petites que les autres, jouissent à Paris d'une grande réputation. Il arrive à Paris des paniers de grosses huîtres enlevées de leurs coquilles, que l'on emploie comme garniture; ces huîtres fort grasses ne sont pas sans mérite étant cuites.

La moule est un coquillage de mer que l'on mange cuit. Quelquefois les personnes qui ont mangé des moules éprouvent quelques accidents. Elles ressentent de la gêne dans la respiration, des spasmes se font sentir dans la poitrine. Ces symptômes, qui se manifestent rarement, cèdent presque toujours lorsque l'on fait prendre au malade deux ou trois gros d'éther dans un peu d'eau sucrée. On n'est pas d'accord sur les causes qui rendent les moules dangereuses; les uns attribuent ces accidents à de petites

crabes qui s'introduisent dans la coquille, d'autres à l'altération qu'éprouvent les moules pendant leur transport. Ce qu'il y a à faire pour prévenir ces accidents, c'est de n'employer que les moules d'une grande fraîcheur, de les éplucher avec le plus grand soin et d'en retirer les petites crabes qui pourraient se trouver dans l'intérieur.

Sommaire.

Huîtres en coquilles; idem grillées en coquilles. — Vol-au-vent d'huîtres à la Maintenon. — Moules à la poulette.

HUITRES EN COQUILLES.

Il faut faire ouvrir autant de douzaine d'huîtres que vous aurez de coquilles à servir. Lorsqu'elles seront ouvertes, placez-les sur un feu vif, pour les blanchir, en ajoutant autant d'eau fraîche qu'il y aura d'eau des huîtres; qu'elles ne languissent pas: enlevez à mesure l'écume qui pourra se former dessus. Laissez-leur jeter deux ou trois bouillons, puis égouttez les; gardez quelques cuillerées de l'eau dans laquelle elles auront blanchi; parez les parties noires qui bordent chaque huître d'un côté, et enlevez toute la partie dure qui serait coriace sous la dent et de difficile digestion; puis, avec le plus grand soin, enlevez toutes les parcelles d'écailles qui auraient pu s'attacher aux huîtres lorsqu'on les a ouvertes. Les huî-

tres ainsi disposées, passez au beurre dans une casserole des fines herbes hachées et assorties, assaisonnées d'un peu de poivre et muscade râpée; mouillez-les d'un verre d'excellent vin blanc; faites bouillir quelques minutes; ajoutez assez de sauce de velouté suivant la quantité d'huîtres que vous aurez disposée, faites réduire un peu serré : jetez alors les huîtres dans cette sauce. Vous aurez apprêté une liaison de quatre jaunes d'œufs mouillée d'un peu de l'eau dans laquelle vous avez fait blanchir les huîtres : passez à l'étamine; ajoutez-y, en petits morceaux, gros comme un œuf d'excellent beurre. Au moment où les huîtres jetteront quelques mijotements, versez dedans et doucement la liaison, remuez légèrement à l'aide d'une cuiller à dresser, pour que les huîtres se lient, sans tourner la liaison; goûtez si elles sont de bon assaisonnement; ajoutez-y un jus de citron et garnissez les coquilles en comptant le nombre des huîtres, pour qu'elles ne soient point emplies plus l'une que l'autre; masquez chacune de la sauce, couvrez de mie de pain passée au beurre et séchée à l'étuve, et servez.

Observation.

Si pour servir les huîtres vous n'aviez pas de coquilles d'argent, procurez-vous des coquilles appelées pèlerines. Gardez-vous autant que possible de vous servir des écailles d'huîtres; car, en prenant

toute précaution, elles ont toujours quelque chose de désagréable : quand ce ne serait que le dépôt qui se trouve sous la nacre et que l'on appelle amer, la chaleur leur ferait communiquer à la sauce un goût marécageux.

HUITRES GRILLÉES EN COQUILLES.

Préparez des huîtres comme les précédentes; passez également au beurre des fines herbes dans lesquelles vous ajouterez des truffes crues et hachées, puis mouillez d'un verre de champagne: lorsqu'il aura jeté quelques ébullitions, versez-y une petite cuillerée à pot d'espagnole réduite; réduisez encore, liez d'une liaison de trois jaunes d'œufs mouillée d'eau des huîtres, et mettez dedans quelques petits morceaux de beurre fin. Je répète de passer la liaison avant d'y adjoindre le beurre; jetez alors les huîtres dans cette préparation: il faut tenir la sauce serrée. Emplissez chaque coquille, masquez-les amplement de sauce : vous aurez du beurre fin fondu sans être chaud; jetez-y une pincée de sel, incorporez dedans un blanc d'œuf fouetté, trois ou quatre cuillerées à bouche de mie de pain. Mêlez bien cet appareil et masquez-en chacune des coquilles; posez-les à mesure sur un gril qui puisse les contenir toutes, mais serrées l'une contre l'autre; posez ce gril sur une paillasse de cendre rouge; aussitôt que les coquilles commenceront à frémir, posez dessus le four de campagne d'une chaleur soutenue mais sans être rouge. Aussitôt que la couleur sera d'un beau jaune doré, servez.

VOL-AU-VENT D'HUITRES A LA MAINTENON.

Préparez assez d'huîtres, suivant la règle, pour garnir un vol-au-vent d'entrée; parez et épluchez-les avec soin; jetez-les à mesure dans un quart d'excellent beurre fondu et auquel vous aurez ajouté un jus de citron, un peu de muscade râpée; ajoutez encore aux huîtres des truffes et des champignons cuits et coupés en escalopes: sautez le tout dans le beurre, qu'huîtres, truffes et champignons en soient bien imprégnés; vous mettrez ce ragoût chauffer au bain-marie. Vous aurez également préparé et tenu chaude une sauce pour matelote normande maigre (voir la quatrième partie, page 78). Au moment de servir égouttez l'eau que les huîtres auraient pu rendre en chauffant, jetez-les dans un plat à sauter avec deux onces de beurre le plus fin; sautez-les dans ce beurre, ajoutez-y une partie de la sauce préparée, goûtez si elles sont de bon goût, dressez dans le vol-au-vent et masquez du reste de la sauce.

Observation.

Les huîtres préparées de cette manière, mais coupées en gros dés, ainsi que les truffes et les champi-

gnons, peuvent garnir de petits vol-au vent ou de petites caisses. Du reste, on se sert plus des huîtres pour garnitures que comme entrées; j'en ai vu aussi servir en attereaux : je n'en donne pas ici la recette, parce que si on en demandait aux cuisiniers qui consulteront cet ouvrage ils pourraient suivre exactement la recette donnée pour les attereaux de filets de soles.

MOULES A LA POULETTE.

Pour s'assurer de la bonne qualité des moules, il faut les choisir lourdes au poids et les deux coquilles parfaitement fermées; rejetez toutes celles qui seront entr'ouvertes ou légères. Jetez les moules choisies dans un seau d'eau, puis, à l'aide d'une forte spatule ou d'un fort bâton, remuez-les dans cette eau, pour en détacher toutes les parties rocailleuses qui s'y trouvent attachées, et ensuite ratissez-les parfaitement avec le coupant du couteau; enlevez surtout une partie filandreuse qui se trouve attachée à la charnière de la coquilles; jetez-les à mesure dans un autre seau rempli d'eau propre; lorsqu'elles seront ainsi toutes ratissées, battez-les dans l'eau, retirez-les avec les deux mains formant passoire pour les rejeter dans une autre eau; de cette manière le sable qui pourrait encore y rester attaché tombera au fond de l'eau; battez-les encore dans cette eau pour les égoutter de nouveau de la même manière; mettez-les ensuite, lorsqu'elles seront bien égouttées, dans une casserole avec thym, laurier, une moitié de gousse d'ail, persil en branches et oignons en rouelles; placez la casserole couverte sur un fourneau vif, en sautant souvent les moules, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes, et jetez-les alors dans une passoire et conservant une partie de l'eau pour

vous en servir plus tard; enlevez à chaque moule une moitié de la coquille, et visitez bien l'intérieur de l'autre pour en arracher les crabes s'il s'en trouvait; jetez à mesure les moules dans du beurre chaud, fondu, dans une casserole où vous aurez mis une pincée de poivre et un jus de citron; tenez-les chaudement; vous aurez fait bouillir un demi-verre de vin blanc avec un peu de muscade râpée; lorsqu'il sera réduit à moitié, mêlez une petite cuillerée à pot de velouté; laissez réduire serré; alors jetez-y les moules, sautez-les dedans; vous aurez préparé une liaison comme celle indiquée pour les huîtres et mouillée de l'eau des moules, ajoutez dedans une cuillerée à bouche de persil, quelques morceaux de beurre et une pincée de civette hachés très-fin, liez les moules avec cette liaison et servez.

Observation.

Si vous n'aviez pas de sauce pour finir les moules, voici une manière plus simple de les apprêter : lorsqu'elles seront préparées et cuites comme les précédentes, mettez dans une casserole un quarteron du beurre le plus fin avec une pincée de poivre, une idée de muscade râpée, une cuillerée à bouche de farine, le tout bien délayé; mouillez de l'eau des moules et d'un demi-verre de vin blanc que vous aurez fait ébullitionner; laissez bouillir quelques minutes pour cuire la farine; mettez-y les moules tenues chaudes; goûtez si elles sont de bon assai-

sonnement; liez de la même manière que les précédentes, et servez.

Autre observation.

On peut servir également avec les mêmes recettes des moules dont on aurait entièrement retiré les coquilles, dans une casserole d'argent ou dans un vol-au-vent; mais, comme je l'ai dit au commencement de ce chapitre, les moules, ainsi que les huîtres, s'emploient plus souvent comme garniture qu'autrement. En Belgique, à Ostende, à Anvers et dans les villes voisines de la mer on les sert de cette manière : après les avoir lavées et nettoyées comme je l'ai indiqué, on les met dans une casserole avec oignon et persil haché, une pincée de poivre de Cayenne, muscade râpée; aussitôt qu'elles commencent à s'ouvrir on égoutte l'eau, on ajoute dans les moules un bon morceau de beurre fin, on achève leur cuisson et on les verse dans un plat sans retirer de coquilles, puis on envoie pour manger avec une assiette de tartines de pain beurrées sur lesquelles on jette des fines herbes hachées.

La tâche que je m'étais imposée, de varier autant qu'il était en mon pouvoir les entrées de poisson de mer, s'achève ici : il y a bien encore quelques poissons dont je n'ai pas parlé; mais leur ressemblance avec ceux que j'ai cités est telle, que l'on pourra leur appliquer les recettes décrites pour ceux-ci. Je n'ai pas surtout parlé de l'alose; car, quoi-

que ce soit un poisson de mer, je ne l'ai considéré bonne que lorsqu'elle est remontée dans les fleuves, et qu'elle y a séjourné. Les meilleures aloses sont celles pêchées dans la Loire et dans la Seine, mais surtout celles de Seine ; leur belle écaille argentée, la fraîcheur rosée de leurs ouïes, mais surtout la délicatesse et le moelleux de leur chair, les feront toujours distinguer de toutes les autres par les gourmets. Dans les chapitres suivants je vais donc traiter des recettes pour la préparation des entrées de poissons d'eau douce, qui nous offriront encore une grande variété.

Mes confrères ont dû s'apercevoir que, dans le Traité des recettes pour les entrées de poissons de mer, je n'ai employé pour garnitures aucune sorte de poisson d'eau douce ; je crois qu'il est essentiel et convenable de ne jamais faire ce mélange : par conséquent, en traitant des recettes pour les entrées de poissons d'eau douce, je dois m'abstenir d'employer aucun poisson de mer. J'engage mes jeunes confrères à prendre cette observation en considération et à en apprécier le mérite.

CHAPITRE VINGT-NEUVIÈME.

TRAITÉ
DES ENTRÉES DE POISSONS D'EAU DOUCE.

DU BROCHET.

Le brochet est celui de tous nos poissons d'eau douce qui atteint les plus grandes dimensions. Il existe une différence notable entre les brochets pêchés dans les eaux courantes et ceux pêchés dans des étangs vaseux; cependant dans les étangs traversés par quelques petites rivières ces poissons n'ont pas le goût vaseux qu'ils contractent dans les eaux stagnantes. On appelle le brochet, le requin d'eau douce; car il dévore tous les autres poissons, sans excepter ceux de son espèce: la perche seule, par la position de ses arêtes, se défend contre lui. La chair du brochet est saine, alimentaire et facile à digérer; mais il faut n'employer ce poisson que plusieurs jours après qu'il a été pêché, pour le laisser se mortifier.

Observation.

Pour les recettes des brochets pour relevés,

flans, etc., mes confrères voudront bien se reporter au chapitre XVI de la troisième partie.

Sommaire.

Filets de brochet à la vénitienne; idem aux truffes sauce suprême; idem à la Sainte-Menehould.— Brochet à la polonaise. — Matelote de brochet à la rémoise. — Quenelle de brochet à l'essence de poisson; idem à la Smolenska.— Boudins de brochet à la Richelieu. — Boudins de brochet au cardinal. — Côtelettes de brochet à la Soubise. — Horly de filets de brochets.— Horly de filets de brochets à l'anglaise.— Escalopes de brochet au gratin.

FILETS DE BROCHET A LA VÉNITIENNE.

Prenez trois moyens brochets, habillez-les et écaillez-les; mettez, s'ils sont laités, les laitances à part, et levez les filets: enlevez la peau sur laquelle étaient les écailles, d'après le même procédé que vous avez enlevé celle des soles. Formez douze ou quatorze filets dans la chair que les brochets vous donneront: que ces filets soient de la longueur d'un filet de sole; mais en les parant il faut qu'ils se rapportent, quoique étant plus longs, à un filet de poulet. Ayez soin d'en extraire toutes les arêtes; placez-les à mesure dans un plat à sauter grassement beurré; parsemez dessus une pincée de sel, et arrosez d'un jus de citron; sautez sur un feu vif: passez dessous chaque filet la lame du couteau, afin de les détacher pour les retourner sans les casser. Aussitôt qu'ils seront roidis, égouttez-les pour les mettre en

presse d'après la manière indiquée pour les filets de limandes; passez au tamis le beurre dans lequel vous venez de les sauter, pour vous en servir plus tard et pour les tenir chauds; parez-les avec soin lorsqu'ils seront froids, pour les replacer dans un plat à sauter légèrement beurré; recouvrez du beurre mis de côté et d'un rond de papier beurré; vous aurez préparé un ragoût de petits champignons tournés et de truffes émincées; puis avec les arêtes et débris du brochet, bien lavés, marquez dans une casserole une essence de poisson dans laquelle vous ajouterez un peu de carottes et d'oignons émincés, un bouquet garni, deux clous de girofle, tournures de champignons, deux verres de bon vin blanc; finissez de mouiller avec du bouillon de légumes, et à défaut de bouillon avec de l'eau, mais que les débris ne baignent que juste de quelques lignes au-dessus, très-peu de sel; faites partir et écumez; puis placez sur l'angle du fourneau pour faire mijoter pendant trois quarts d'heure, en ayant soin de dégraisser souvent; au bout de ce temps, passez cette essence à la serviette et faites-la réduire à demi-glace; lorsqu'elle sera arrivée à cette réduction, ajoutez une cuillerée de velouté maigre ou gras suivant la destination de l'entrée; continuez la réduction au point du suprême; liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs; passez à l'étamine, pour placer au bain-marie; vous aurez tenu les filets de brochets très-chauds sans les faire bouillir, en ayant soin de les arroser souvent, afin de les empêcher de sécher ou de jau-

nir, soins qu'on ne saurait trop prendre avec le brochet; dressez-les en couronne sur le plat; mettez quelques cuillerées de la sauce dans le ragoût pour garnir le puits des filets; incorporez dans la sauce une cuillerée à bouche de persil haché très-fin et blanchi dans lequel vous aurez mis une cuillerée à café de civette également hachée et blanchie, gros comme une noix de beurre le plus fin, un demi-jus de citron, puis saucez les filets sans masquer le ragoût.

Si vous ne trouviez pas de moyens brochets, vous pourriez prendre, suivant la force que vous devez donner à l'entrée, six ou sept brochetons de la grosseur d'un merlan moyen; cependant je donnerais la préférence aux moyens brochets, leur chair ayant toujours plus de consistance que celle des brochetons.

FILETS DE BROCHETS AUX TRUFFES SAUCE SUPRÊME.

Préparez et parez douze ou quatorze filets de brochets comme les précédents, cependant tenez-les un peu moins longs et un peu plus larges; posez-les dans un plat à sauter très-beurré, la partie de la chair qui était adhérente à la peau en dessus; faites sur le haut de chaque filet une rosace mâle, en truffes cuites, que vous ferez tenir à l'aide de blancs d'œufs; puis posez dessus un rond de papier très-beurré : appuyez-le avec la paume de la main sur chaque filet, sans déranger la décoration; mettez-le ainsi dans un four doux. Si le four manquait placez le plat à sauter sur un fourneau doux, et couvrez le couvercle de cendres très-rouges. Aussitôt que les filets seront roidis, égouttez-les pour les mettre en presse, en soignant le décor, et parez-les; lorsqu'ils seront refroidis posez-les dans un plat à sauter, en y joignant le fond où vous les aurez sautés, ainsi qu'un rond de papier très-beurré, pour les mettre chauffer doucement un quart d'heure avant de servir. Vous aurez préparé avec les débris une essence de poisson comme la précédente : faites-la réduire à demi-glace, prenez-en la moitié pour réduire avec une cuillerée de velouté au point de suprême, que vous passerez à l'étamine pour tenir chaud au bain-marie; faites réduire l'autre moitié entièrement

à glace : arrivée à ce point, jetez-y trois quarterons de truffes émincées et sautées au beurre que vous tiendrez également chaudement au bain-marie. Au moment de servir dressez les filets de brochets en couronne, saucez-les, sans masquer les rosaces de truffes, d'une suprême finie avec gros comme une noix de beurre fin, et d'un demi-jus de citron; puis, en faisant partir, versez les truffes bien glacées dans le puits sans les saucer.

Observation.

Il peut arriver que, pressé de faire ces deux entrées, on n'ait pas de velouté gras ou maigre; dans ce cas voici une autre manière de procéder : passez au beurre fin, sans les laisser roussir, carottes et oignons émincés, tournures de champignons et de truffes, la moitié d'une gousse d'ail, thym, laurier, persil en branche, un peu de macis, un peu de sel et de mignonnette; ajoutez-y les débris des brochets, deux petits brochetons ou deux petits barbillons que vous aurez habillés et lavés; passez sur le feu quelques instants avec les légumes, puis mouillez d'une demi-bouteille de vin de Châblis, le reste d'eau, mais que le tout ne fasse que baigner; faites partir, écumez et laissez mijoter pendant trois quarts d'heure à l'angle du fourneau; retirez cependant à leur cuisson les poissons que vous aurez ajoutés aux débris pour les utiliser plus tard; dégraissez souvent pendant ces trois quarts d'heure; au bout de ce

temps passez à la serviette, mettez fondre dans une casserole six onces du beurre le plus fin; ajoutez-y deux fortes cuillerées à bouche de farine, laissez trois ou quatre minutes sur le feu et versez-y le fond de poisson pour le lier comme un velouté; joignez-y quelques tournures de champignons; aussitôt qu'il partira et qu'il sera lié convenablement, posez-le sur l'angle du fourneau, qu'il ne fasse que frémir, pour laisser cuire la farine et dégraisser le beurre, ensuite passez-le à l'étamine dans une casserole à réduction pour le réduire au point du suprême, et le lier, si cette sauce est destinée à une sauce vénitienne ou à une sauce allemande. Je ne saurais trop répéter que pour faire un roux, et toutes les espèces de sauces, il faut prendre du beurre de première qualité, et que c'est une triste économie que d'employer des beurres médiocres; que, les sauces étant la base de tout bon dîner et le principal du fond de la cuisine, le mauvais goût que leur communique le beurre commun se ferait sentir dans tous les mets pour lesquels on les emploie, et que le dîner porterait partout le cachet de cette mauvaise saveur.

FILETS DE BROCHETS A LA SAINTE-MENEHOULD.

Préparez avec soin douze ou quatorze filets de brochets, posez-les à mesure sur un plat pour les masquer de chaque côté d'une d'Uxelle très-réduite, puis ensuite panez-les une fois sur la sauce et une fois trempés dans l'œuf battu, et mettez-les sur deux couvercles en leur donnant la forme d'un arc : au moment de servir plongez-les dans une friture de bonne huile, mais en deux fois; donnez-leur une belle couleur, égouttez sur un linge blanc pour dresser en couronne, garnissez le puits de laitances de carpes et de queues d'écrevisses préparées d'avance que vous lierez d'une cuillerée à ragoût d'allemande, et saucez le pied de l'entrée d'une poivrade légère mais bien corsée.

BROCHETS A LA POLONAISE.

Habillez deux moyens brochets, surtout n'écorchez pas la chair en enlevant les écailles et la peau; coupez dans chaque brochet des tronçons de deux pouces de hauteur; posez-les sur un plat de terre; jetez dessus un peu de sel et un jus de citron; coupez en julienne une carotte, deux oignons, une douzaine de racines de persil et la moitié d'une racine de raifort, une pluche de persil; mettez cette julienne dans une casserole avec un bouquet garni, une vingtaine de poivre en grains, un peu de muscade râpée, un quarteron de beurre fin; mouillez d'eau et d'un verre de bon vin blanc; salez légèrement; que ces ingrédients baignent; faites partir; puis, placez sur un fourneau, que cette espèce de julienne cuise sans que le mouillement réduise; aussitôt que vous serez assuré de son entière cuisson mettez les tronçons de brochets dans la casserole, faites-les marcher vivement; lorsque les brochets seront cuits, vous vous en apercevrez à la fermeté de leur chair; égouttez-les pour dresser les tronçons debout, les têtes au milieu; laissez réduire les légumes avec leur fond; ajoutez-y trois ou quatre cuillerées à ragoût de velouté; lorsque

cette sauce commencera à se lier comme une sauce au beurre, ôtez-la du feu et finissez-la d'un bon morceau de beurre fin, un demi-jus de citron ; masquez-en les morceaux de brochets, et envoyez en servant le reste dans une saucière.

MATELOTE DE BROCHETS A LA RÉMOISE.

Coupez et préparez deux brochets comme les précédents; passez au beurre, mais sans laisser roussir, oignons émincés, persil en branches, une gousse d'ail, thym, laurier en petite quantité, mignonnette, sel, muscade râpée; mouillez d'une bouteille de tisane de Champagne; aussitôt l'ébullition, placez dedans les morceaux de brochets; mettez sur un fourneau doux avec feu sur le couvercle; que la chair des brochets en cuisant se pénètre bien de l'assaisonnement; aussitôt que leur fermeté vous assurera de leur point de cuisson, égouttez-les pour les mettre dans une autre casserole; dégagez-les de tous les ingrédients dans lesquels ils ont cuit; passez le mouillement avec pression; dégraissez-le, et jetez ce dégraissis sur les morceaux de brochets pour les tenir chauds; puis liez le fond de la manière indiquée pour les filets de brochets au suprême; jetez-y les parures de deux maniveaux de champignons que vous aurez tournés et cuits; lorsque cette sauce commencera à bouillir placez-la sur le coin du fourneau pour la faire cuire et la dégraisser, et ensuite la réduire et la lier avec trois jaunes d'œufs crus que vous allégerez avec le fond des champignons; passez à l'étamine, après avoir goûté si l'assaisonnement est à son point et jeté dedans les

champignons, pour la tenir chaude au bain-marie; vous aurez préparé et passé au beurre douze croûtons de pain en cœurs; dressez les tronçons de brochets en pyramide, les têtes au milieu; séparez chaque tronçon par un croûton de pain, puis masquez de la sauce et des champignons pour servir; mais avant, ajoutez à la sauce gros comme une noix d'excellent beurre et un demi-jus de citron.

QUENELLES DE BROCHETS A L'ESSENCE DE POISSON.

La chair du brochet se prête admirablement pour faire des quenelles, elle se lie avec une grande facilité, n'étant pas spongieuse comme celle de la carpe, et elle est même très-élastique; ainsi les quenelles que l'on fait avec, lorsqu'elles sont bien traitées, gonflent en se pochant comme de beau godiveau. Quoique j'aie déjà décrit plusieurs fois la manière de faire des quenelles de poisson de mer, je vais la donner encore ici pour qu'on ne soit pas obligé de recourir au premier volume pour se rappeler la description de cette recette.

Prenez la chair d'un moyen brochet ou de deux petits, parez-la en enlevant la peau et les arêtes; mettez-en les débris dans une casserole beurrée avec deux petits brochetons, deux barbillons, une petite anguille (ces poissons retirés à temps de la cuisson pourront vous servir pour l'office); mettez dessous une carotte et un oignon émincés, un bouquet garni, deux clous de girofle, la moitié d'une gousse d'ail, un demi-verre de vin de Madère; faites suer et tomber à glace, légèrement coloré; puis mouillez à l'eau, mais juste pour baigner le poisson; un peu de sel; il faut que ce fond ne fasse que mijoter et qu'il n'y ait juste que pour couvrir les quenelles; lorsque tous les poissons et les fragments

seront cuits, passez-le à la serviette sans pression; pour le clarifier il doit être d'une belle couleur de topaze.

Maintenant hachez la chair des brochets et pilez-la parfaitement; lorsqu'elle le sera, retirez-la du mortier: vous aurez fait tremper dans de l'eau pendant dix minutes la mie d'un pain à potage ou celle de deux pains à café. La pâte de ces pains très-légère convient mieux pour les quenelles, elle les rend moins compactes que la mie de toute espèce d'autres pains; mais, comme elle est plus poussée en levure, elle garde aussi plus de parties de fermentation: c'est pour cette raison, comme je l'ai déjà dit, que je l'ai fait tremper pendant dix minutes dans l'eau. Au bout de ce temps on la presse pour la remettre ensuite pendant un quart d'heure tremper dans de bonne crème, ce qui la rend moelleuse et lui donne cette blancheur qui convient surtout pour les quenelles de poisson dont la chair est blanche. Il faut mettre un cinquième de moins de panade et de beurre que de chair, c'est encore ici que l'on ne saurait trop faire choix du beurre le plus fin. Je continue: pilez parfaitement ensemble la panade et le beurre, que tous les grains de la mie de pain disparaissent sous le pilon, et que le beurre et la panade ne fassent qu'un corps; ajoutez alors la chair des brochets; repilez pour que l'amalgame soit parfait; assaisonnez d'un peu de sel et de muscade râpée; incorporez-y trois jaunes d'œufs crus l'un après l'autre, en pilant toujours, et ensuite un

œuf entier, puis passez vivement au tamis à quenelles; toutes les farces à cru doivent être faites avec célérité; si vous essayiez alors cette farce, vous la trouveriez trop ferme, quoique bonne, il faut donc la rendre délicate et moelleuse; remettez la dans le mortier pour y ajouter en la pilant de nouveau trois ou quatre cuillerées à bouche d'excellente béchamel grasse ou maigre suivant la destination de l'entrée; jetez alors une petite quenelle pour l'essayer dans de l'eau presque bouillante, mais sans ébullition, pour vous assurer de la délicatesse de la quenelle, et remettez de la sauce s'il en était besoin; ensuite relevez-la dans une terrine pour la mettre au frais ou même à la glace, si c'est en été, et pour la laisser reposer jusqu'à ce que vous vous en serviez; une heure avant le service, moulez-la avec deux cuillers d'argent à bouche; placez chaque quenelle dans un plat à sauter beurré; vingt minutes avant de servir, versez dessus, à l'aide d'un couvercle, de l'eau tenue bouillante; couvrez et mettez sur l'angle du fourneau, que l'eau ne fasse que frémir; aussitôt que les quenelles remonteront sur l'eau et qu'elles seront raffermies, égouttez-les sur un linge blanc, dressez-les dans une casserole d'argent, et versez dessus l'essence de poisson bouillante.

QUENELLES DE BROCHET A LA SMOLENSKA.

Cette farce à quenelles doit être tenue moins délicate que la précédente. Râpez le tiers d'une racine de raifort dont vous aurez enlevé la peau pour le piler avec le beurre qui servira pour les quenelles; coupez le reste du raifort en julienne que vous mettrez cuire dans un verre de vin blanc, un peu de sel et de beurre et une pincée de poivre de Cayenne; lorsque la farce sera terminée et passée comme la précédente, mais tenue plus ferme, couchez-en quatorze quenelles à la cuiller sur la table saupoudrée de farine; roulez-les de trois pouces de longueur pour les aplatir avec la lame du couteau et leur donner une forme oblongue; mettez-les dans un plat à sauter dans lequel vous aurez versé une livre de beurre clarifié; un quart d'heure avant le service posez le plat à sauter sur un fourneau vif, mais garanti par une chevrette; en cuisant dans ce beurre les quenelles gonflent et prennent une belle couleur dorée; aussitôt qu'elles seront colorées d'un côté, retournez-les; si le fourneau était trop vif, modérez-le pour achever leur cuisson; égouttez-les alors sur un linge blanc pour les dresser en couronne avec du persil frit d'un beau vert dans le puits, puis envoyez dans une saucière une sauce allemande à l'essence de poisson dans laquelle

vous aurez jeté le raifort coupé en julienne et cuit comme je l'ai indiqué : finissez la sauce avec un morceau de beurre fin et un jus de citron.

BOUDINS DE BROCHETS À LA RICHELIEU.

Préparez une farce à quenelles pareille à celle décrite la première, mais tenue un peu moins délicate; couchez-en quatorze boudins sur une table masquée de farine pour leur donner la forme des précédentes, vous aurez la précaution d'en réserver deux cuillerées à bouche : partagez en deux chaque quenelle dans leur longueur. Vous aurez préparé un salpicon de truffes dans une allemande refroidie et très-serrée, garnissez-en l'intérieur de la moitié d'une des quenelles partagées en deux que vous aurez un peu aplatie; recouvrez de l'autre moitié, que vous fermerez hermétiquement en collant les deux parties de farce l'une contre l'autre en leur donnant toujours une forme oblongue; placez-les à mesure dans un plat à sauter beurré et dans lequel elles puissent toutes tenir; contisez chaque boudin en truffes, mais seulement à moitié de leur longueur, puis couvrez d'un rond de papier beurré très-épais. Un quart d'heure avant de servir versez à l'aide d'un couvercle sans ôter le papier dans le milieu des boudins

de l'eau que vous avez tenue bouillante, couvrez, laissez pocher un quart d'heure sans ébullition, puis égouttez pour dresser ; mais avant, avec la farce que vous aurez gardée, faites un cercle d'une ligne d'épaisseur au fond du plat, qui empêchera les boudins de glisser : posez sur le réchaud pour faire prendre la farce, et en envoyant saucez d'une sauce Périgueux.

BOUDINS DE BROCHETS AU CARDINAL.

Préparez une farce de brochets suivant la recette que je viens de donner, moulez-en quatorze quenelles en leur donnant la même forme qu'aux précédentes; ouvrez-les en deux pour les garnir d'une purée de champignons très-réduite, refermez-les en soudant les deux parties avec soin, couchez-les dans un plat à sauter mais en donnant à chacune une légère courbure, puis décorez le haut en formant une rosace de queues d'écrevisses que vous incrusterez dans la farce: recouvrez d'un rond de fort papier très-beurré. Vous préparerez un beurre des débris d'écrevisses, et pour garnir le puits un ragoût de laitances et de petits champignons. Vingt minutes avant de servir faites pocher les boudins avec soin, et, comme je viens de l'indiquer, égouttez-les, dressez-les sur le rond de farce que vous aurez mis dans le fond du plat, et garnissez le puits du ragoût : vous aurez également tenu une sauce suprême comme je l'ai décrite pour les filets de brochets aux truffes; ajoutez à cette sauce le beurre d'écrevisses, un jus de citron, et saucez.

COTELETTES DE BROCHETS A LA SOUBISE.

Moulez quatorze quenelles de farce de brochets préparée comme celle des boudins à la Richelieu; donnez-leur en les roulant la forme de côtelettes, puis d'un coup de couteau séparez-les en deux : vous aurez préparé une purée à la Soubise; réduisez le tiers très-serré pour en garnir, lorsqu'elle sera refroidie, chaque moitié des côtelettes, que vous recouvrirez de l'autre en les fermant parfaitement. Pochez-les seulement aux trois quarts : égouttez-les pour les mettre en presse; mais légèrement, pour ne pas en faire sortir la purée Soubise. Lorsqu'elles seront refroidies, parez-les, passez-les dans le beurre tiède pour les paner une première fois, puis panez-les une seconde après les avoir trempées dans l'œuf battu; posez-les à mesure sur un plafond sur lequel vous aurez jeté un lit de mie de pain; vingt minutes avant de servir vous aurez dans un plat à sauter du beurre clarifié et chaud, mettez-y les côtelettes frire et prendre une couleur dorée; mais avant, vous aurez eu le soin de bien appuyer la panure avec la lame du couteau : il faut que ces côtelettes aillent doucement sur le feu, afin que la chaleur en atteigne l'intérieur; alors égouttez les sur un linge blanc, mettez au milieu du plat quelques cuillerées de soubise, dressez les côtelettes en couronne, mettez le reste de la soubise, que vous masquerez de béchamel, et servez.

HORLY DE FILETS DE BROCHETS.

Levez les filets de deux moyens brochets ou de six brochetons ; il faut que chaque filet soit de la forme et de la grosseur d'un filet de merlan ordinaire : après les avoir parés, enlevé la peau et toutes les petites arêtes, mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, thym, laurier, persil en branche, quatre échalotes émincées, un verre de bonne huile d'olive et deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon ; sautez souvent les filets dans cette préparation, qu'ils s'en imprégnent entièrement. Au moment de servir égouttez, en les dégageant de tout ce qui a servi à leur assaisonnement : farinez-les, qu'ils soient très-secs ; placez-les sur deux couvercles sur lesquels vous aurez jeté de la farine, et courbez-les un peu. Vous aurez, dans une poêle à frire, de bonne huile chaude à point, plongez-y d'abord la moitié des filets ; donnez-leur une belle couleur : aussitôt que vous les sentirez croustillants égouttez-les pour faire frire l'autre moitié ; dressez ensuite sur un buisson de persil frit d'un beau vert.

Observation.

Pour ces sortes de fritures l'huile, lorsqu'elle a peu servi, convient mieux que toute autre espèce de friture, tout ce que l'on y fait frire en sort très-sec.

HORLY DE FILETS DE BROCHETS A L'ANGLAISE.

Préparez des filets de brochets comme ceux précités, marinez-les de même; puis, un peu avant de servir, égouttez pour les fariner de manière à leur enlever toute humidité; ensuite trempez-les dans l'œuf battu pour les paner, appuyez très-fort la mie de pain avec la lame du couteau, posez-les sur deux couvercles en leur donnant une légère courbure, et faites-les frire comme les précédents; aussitôt qu'ils remonteront sur la friture égouttez les sur un linge blanc pour les dresser en couronne, et saucez-les d'une tomate légère ou d'une poivrade bien corsée.

ESCALOPES DE BROCHETS AU GRATIN.

Levez les filets de deux moyens brochets, enlevez-en la peau et les arêtes; coupez dans ces filets des escalopes de la largeur d'une pièce de dix centimes, placez-les à mesure dans un grand plat à sauter très-beurré pour les sauter sans les laisser attacher et surtout sans les casser : aussitôt qu'ils seront cuits égouttez-en le beurre. Vous aurez préparé une béchamel maigre bien cuite et très-réduite, et dans laquelle vous aurez incorporé une essence de champignons; mettez dans les escalopes quelques cuillerées de cette béchamel, pour les tenir courtes de sauce et serrées; dressez ces escalopes en dôme sur un fond d'entrée, masquez tous les vides qui pourraient rester avec la sauce; puis, ajoutez un peu de beurre dans ce qui reste de béchamel, la moitié d'un blanc d'œuf fouetté : avec cet appareil masquez tout le dôme, panez-le en appuyant la mie de pain avec la lame du couteau, ensuite arrosez de beurre clarifié, et faites prendre couleur au four, ou sous celui de campagne. Aussitôt que vous aurez obtenu une belle couleur posez le fond d'entrée sur le plat, et entourez d'un cordon de petites pommes de terre de Hollande tournées en boule et bien blanches.

Observation.

On peut, si l'on veut, pour colorer ces escalopes, employer la seconde recette que j'ai donnée à l'article de l'Émincé de cabillaud au gratin.

Observation sur le brochet servi comme grosse pièce.

Lorsque l'on a servi un brochet pour grosse pièce et qu'il en revient assez de débris pour les employer, on peut les servir comme émincé à la béchamel, pour garniture d'un vol-au-vent ou au gratin en suivant le procédé que je viens de décrire, ou en croquettes pour garniture ou comme hors d'œuvre, ou coupés en filets comme ceux de soles. Pour les servir avec les sauces et garnitures décrites précédemment, on peut même en faire comme entrées des magnonaises à la gelée et des salades à la Provençale.

Voir pour le turban de filets de brochets la description de celui des filets de soles.

CHAPITRE TRENTIÈME.

DE LA CARPE.

La chair de la carpe est facile à digérer ; elle nourrit peu et manque de saveur, mais elle s'imprègne facilement de tous les assaisonnements que nous lui donnons : ce qui la rend précieuse. La chair des carpes laitées est supérieure à celle des carpes œuvées ; les carpes de rivière sont toujours préférables à celles pêchées dans les étangs. Cependant lorsque ces dernières sont placées dans une eau courante pendant quelque temps elles deviennent presque d'aussi bonne qualité. Voici le moyen que l'on emploie : on place les carpes dans une grande boîte de bois appelée boutique par les pêcheurs, carrée et percée de trous sur chaque côté ; on met cette boîte dans la rivière, mais retenue par une chaîne rivée à un piquet enfoncé sur le rivage, et l'eau courante la traversant continuellement enlève aux carpes le goût de vase. A Paris ce sont des bateaux qui servent de boutiques pour mettre les carpes qui viennent des étangs; on peut voir beaucoup de ces bateaux amarrés près du pont de la Tournelle. Les grandes pluies et le

tonnerre nuisent, assure-t-on, beaucoup aux carpes: on a remarqué qu'après de violents orages on en trouvait de mortes flottant sur l'eau des étangs. Dans les anciens menus de dîners maigres d'après maître Héliot, Vincent Lachapelle, les Soupers de la cour et les Dons de Comus on trouve des entrées de langues de carpes, entrées qui devaient revenir à un prix extraordinaire. Buffon dit, et je m'en suis assuré, que la carpe n'a pas de langue, mais seulement ce qu'on doit appeler voûte palatine. Il faut choisir autant que possible les carpes laitées. L'écaille doit être d'un jaune doré et clair, le ventre blanchâtre, le dos plutôt gris que noir, l'œil vif et les ouïes d'un rouge vermeil.

Sommaire.

FILETS DE CARPES A LA ROYALE.

Choisissez six petites carpes de Seine et laitées, écaillez-les, enlevez les ouïes, puis ouvrez le ventre pour en faire sortir les intestins et les laitances; prenez garde, surtout, de crever les amers; enle-

vez des laitances les filets sanguins qui s'y trouvent attachés, et mettez dégorger dans l'eau; ensuite levez les filets des six carpes, parez-les, mais en conservant leur forme, et surtout enlevez autant que possible les petites arêtes qui se trouvent attachées à la partie du ventre; placez à mesure ces filets dans un plat à sauter grassement beurré; jetez dessus quelques grains de sel blanc, un jus de citron, et recouvrez-les de beurre fondu; prenez les têtes, dont vous aurez enlevé les pierres d'amertume (c'est une espèce de petit caillou qui se trouve adhérent à la tête lorsqu'on l'a coupée juste auprès des ouïes), mettez ces têtes et le reste des débris dans une casserole avec thym, laurier, deux clous de girofle, persil en branches, deux échalotes émincées, peu de sel; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis, faites partir et écumez; ajoutez quelques tournures de champignons et de truffes, laissez mijoter pendant une demi-heure sur l'angle du fourneau; passez ensuite à la serviette pour faire réduire à demi-glace; ajoutez-y alors deux cuillerées à pot de velouté; réduisez au point de suprême, et liez d'une liaison de trois jaunes d'œufs; passez à l'étamine pour tenir chaudement au bain-marie; faites blanchir les laitances bien dégorgées de cette manière; mettez dans une casserole un volume d'eau assez fort pour qu'elles y puissent baigner, ajoutez une pincée de sel et un filet de vinaigre. Aussitôt que l'eau bouillira, plongez-y les laitances; ne les laissez faire que deux bouillons; puis égouttez-les sur un linge blanc sans les rafraîchir;

mettez-les ensuite dans une petite casserole, où vous aurez fait fondre deux onces de beurre pour les tenir chaudes, avec quatre truffes coupées en escalopes et sautées au beurre, et deux maniveaux de champignons tournés et cuits. Au moment de servir mettez le plat à sauter sur un fourneau vif; aussitôt que le beurre commencera à frire, retirez du feu pour passer la lame du couteau sous les filets, afin de les retourner sans les casser, et remettez sur le feu pour achever leur cuisson : aussitôt que vous en serez assuré, retirez du feu; passez une seconde fois la lame du couteau pour les détacher; égouttez-les sur un linge blanc pour les dresser en couronne; mettez dans le ragoût de laitances, préparé comme je viens de l'indiquer, quelques cuillerées de la sauce pour en garnir le puits, et masquez les filets de cette sauce.

FILETS DE CARPES A LA SAINTE-MENEHOULD.

Levez les filets de six carpes comme ceux précités, surtout sans enlever la peau; parez-les, en extirpant avec soin les petites arêtes, et placez-les à mesure sur un plat de terre pour les masquer dessus et dessous d'une d'Uxelle dans laquelle vous ferez dominer les truffes : lorsque la sauce sera entièrement refroidie panez une fois, puis une seconde fois dans des œufs battus passés à l'étamine pour en ôter les germes qui pourraient, comme je l'ai déjà dit, tacher la panure. Donnez à ces filets une légère courbure et placez-les sur deux couvercles masqués de mie de pain. Ayez, au moment de servir, du beurre clarifié et chaud, dans un plat à sauter qui puisse contenir tous les filets. Mettez-les dans ce beurre sans les déformer. Faites-leur prendre une belle couleur des deux côtés sur un fourneau vif, que vous ralentirez, lorsque le beurre commencera à frire, en posant une chevrette sous le plat à sauter. Au bout d'un quart d'heure de cette cuisson ménagée ainsi, et après que vous vous serez assuré de la cuisson, égouttez les filets sur un linge blanc pour les dresser en couronne, versez dans le puits les laitances sautées au beurre avec fines herbes assorties et finies de quelques cuillerées d'allemande et d'un demi-jus de citron, et arrosez le pied de l'entrée d'une espagnole demi-glace.

HORLY DE FILETS DE CARPES A L'ANGLAISE.

Levez les filets de six carpes, de la manière décrite au premier article, toujours sans enlever la peau, et mettez-les dans une terrine avec sel, mignonnette, thym, laurier, ail, deux échalotes émincées, branches de persil, un demi-verre de bonne huile d'olive, deux cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon; sautez souvent les filets dans cet assaisonnement : vous aurez mis les laitances des carpes avec un peu de sel et de jus de citron. Vingt minutes avant de servir égouttez les filets, dégagez-les de leur assaisonnement, farinez-les pour les sécher; faites de même pour les laitances : puis ensuite trempez les uns et les autres dans des œufs battus pour les paner. Posez les laitances sur un couvercle à part et les filets sur deux autres en les courbant légèrement; puis plongez-les de suite dans une friture d'huile chaude : lorsque les filets remonteront sur la friture égouttez-les pour mettre frire les laitances, dressez les filets en couronne, les laitances par-dessus, et saucez, sans masquer, d'une sauce tomate légère.

TRONÇONS DE CARPES A LA PROVENÇALE.

Prenez trois ou quatre carpes moyennes, suivant la force de l'entrée que vous aurez à servir; habillez-les suivant la règle et coupez les tronçons d'un pouce et demi de hauteur; enlevez à chaque tronçon l'arête dorsale et les petites qui se trouvent dans la partie du ventre; puis, avec deux petites carpes, préparez une farce à quenelles pareille à celle décrite plus bas : ajoutez à cette farce persil, un peu de ciboule hachée, champignons, deux cuillerées de tomate réduite, la moitié d'un oignon haché et frit à l'huile. Avec cette farce garnissez l'intérieur de chaque tronçon de carpe, puis arrêtez la peau du ventre, qui doit entourer la farce, par deux petites brochettes de bois; trempez une fois chaque tronçon à cru dans l'œuf battu, en serrant autant que possible la mie de pain avec la lame du couteau pour faire frire dans l'huile de belle couleur: que la friture ne soit pas trop chaude, afin de cuire la carpe et d'atteindre la farce. Aussitôt que les tronçons remonteront égouttez-les, dressez-les en pyramide et mettez au milieu une sauce préparée ainsi : émincez quatre oignons, faites-leur prendre couleur dans de la friture d'huile; aussitôt qu'ils se coloreront égout-

tez-les, mettez-les dans une casserole avec un bon verre de vin blanc de Chablis, un peu de mignonnette et de muscade râpée, une pointe d'ail écrasée; laissez mijoter jusqu'à ce que le vin blanc soit réduit; ajoutez alors deux cuillerées à dégraisser d'espagnole et autant de sauce tomate, laissez bouillir et finissez, avant de verser dans l'entrée, d'une cuillerée à bouche d'huile d'olive et d'un demi-jus de citron.

HORLY DE FILETS DE CARPES.

Levez les filets de six petites carpes après les avoir écaillées et habillées suivant la règle et sans ôter la peau, enlevez-en les arêtes, puis coupez chaque filet en deux sur leur longueur; mettez-les à mesure dans une terrine avec sel, poivre, muscade râpée, deux échalotes émincées, branches de persil, thym, laurier, le jus de deux citrons et deux cuillerées à bouche d'huile d'olive : retournez souvent dans cet assaisonnement, afin qu'ils s'en imprègnent parfaitement. Un instant avant de servir égouttez-les sur un linge blanc, pour les éponger et enlever les ingrédients qui ont servi à les mariner; farinez assez, afin que chaque morceau soit bien sec : placez-les à mesure sur un couvercle saupoudré de farine, et plongez-les dans une friture d'huile; donnez-leur une couleur d'un beau jaune-doré. Aussitôt qu'ils remonteront sur la friture égouttez sur un linge; qu'ils soient fermes et croustillants : dressez-les sur un buisson de persil frit d'un beau vert.

MATELOTE DE CARPES COMPOSÉE.

La matelote de carpes, telle que souvent on la sert, n'étant pas décrite dans la troisième partie, je crois devoir en donner ici la recette; mais, comme il arrive rarement que l'on serve une matelote seulement de carpes, je crois devoir l'appeler composée en y ajoutant des barbillons, des anguilles et des écrevisses. Il est certain que lorsque l'on commande une matelote on s'attend à trouver ces quatre espèces de poissons : il sera facile, lorsque l'on voudra servir une matelote pour entrée, de diminuer le nombre des poissons.

Prenez quatre moyennes carpes, deux laitées et deux œuvées ; deux barbillons et deux moyennes anguilles : habillez et écaillez les carpes et les barbillons suivant la règle (pour les anguilles voyez le chapitre où sont décrites les recettes pour les servir). Coupez les carpes, les barbillons et les anguilles en tronçons, chaque morceau de la grosseur qui doit être servie pour une personne; en calculant que vous devez servir trois morceaux sur chaque assiette, c'est-à-dire un de carpe, un de barbillon et un d'anguille, plus une écrevisse et la garniture : il est donc utile de ne pas couper ces morceaux trop gros, car il est impoli de charger par trop l'assiette offerte des

convives. Mettez les œufs à part et les laitances à dégorger, enlevez avec soin la pierre d'amertume qui se trouve dans les têtes des carpes; placez les morceaux dans une casserole assez large pour qu'ils ne soient pas les uns sur les autres; ne les mêlez pas; mettez ceux de carpes d'un côté, ceux de barbillons et d'anguilles de l'autre; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, deux clous de girofle, bouquet de persil garni d'un peu de thym, laurier et du basilic, une gousse d'ail fendue en deux, un oignon émincé, un quart de beurre fin; mouillez d'une bouteille de bon vin rouge de Bourgogne et d'une bouteille de vin blanc de Chablis; couvrez et mettez sur un feu vif. Au bout de dix minutes d'ébullition la chair des carpes et celle des barbillons doivent être cuites, alors chaque morceau est ferme au toucher; égouttez-les sur un plat de terre : en laissant encore quelques minutes sur le feu les tronçons d'anguilles, dont la cuisson est plus longue. Au bout de ce temps retirez-les également, passez la cuisson au tamis de soie, puis faites un petit roux dans une casserole avec un quart de beurre fin et deux cuillerées à bouche de farine : jetez dans ce roux les tournures de quatre maniveaux de champignons que vous aurez tournés et fait cuire; mouillez d'une partie du fond de la cuisson, dont vous réserverez le quart; ajoutez une petite cuillerée à pot d'espagnole non travaillée. Aussitôt que cette sauce sera partie, placez la casserole sur un angle du fourneau pour la cuire, la dégraisser, la réduire et la passer à l'étamine dans

un bain-marie. Épluchez un litre de petits oignons blancs, passez-les au beurre clarifié sur un fourneau vif; aussitôt qu'ils commenceront à se colorer jetez-y une cuillerée à café de sucre en poudre, et lorsqu'ils auront atteint une couleur d'un brun clair mouillez d'un verre de vin blanc : placez la casserole sur une paillasse, ou sur un fourneau étouffé; que les oignons se glacent en cuisant. Vous aurez fait blanchir les laitances, que vous tiendrez chaudes dans un peu de beurre; vous ferez cuire une douzaine de belles écrevisses, avec un peu de mouillement de la matelote. Lorsqu'elles seront cuites arrachez-en les petites pattes, et remettez-les dans leur cuisson; prenez les œufs des deux carpes, ôtez-en tous les filaments sanguins, broyez-les dans un mortier avec un peu de sel, de muscade râpée et deux jaunes d'œufs crus. Vous aurez beurré grassement le fond d'une casserole, mettez-y dans le fond, étalés uniment, les œufs de poisson préparés ainsi; il faut qu'ils ne présentent pas plus d'une ligne d'épaisseur : couvrez la casserole d'un couvercle et mettez-la au four, ou sur la paillasse avec cendre rouge dessous et dessus. Au bout d'un quart d'heure ils doivent former un corps compacte. Renversez ce rond d'œufs, qui sera d'une belle couleur jaune, sur un plafond, pour couper dedans une douzaine de morceaux auxquels vous donnerez la forme de croûtons en cœur. Vous aurez aussi coupé douze croûtons de pain de même forme et passés au beurre d'une belle couleur. Parez légèrement tous les morceaux de poisson que

vous remettrez dans une casserole avec le reste du mouillement pour les tenir chauds. Toutes ces différentes préparations tenues bien chaudes et la sauce bouillante, dressez ainsi la matelote : posez au milieu du plat les têtes des carpes et des barbillons; posez autour, à un pouce de distance de ces têtes, les tronçons de carpes et de barbillons, en les séparant par un croûton de pain et un d'œuf alternativement; groupez droits autour des têtes les tronçons d'anguilles, et entre ceux-ci les morceaux de carpes et de barbillons; posez de petits groupes de champignons et de petits oignons glacés, séparez chaque groupe par une écrevisse; posez les laitances sur les têtes, finissez la sauce avec deux onces de beurre fin; masquez la matelote d'une partie de cette sauce, sans saucer les écrevisses, et envoyez l'autre dans une saucière. On peut remplacer les barbillons par de petits brochets.

Observation.

Si vous n'aviez pas d'espagnole pour joindre à la sauce lorsqu'elle est liée, qui lui ôte cette couleur que lui donne le vin rouge, qui déplaît toujours à la vue, vous pourriez y incorporer une cuillerée à bouche de beau caramel, préparé comme celui que nous employons pour colorer nos gelées de viande, dont je transcris ici la recette d'après le Cuisinier

parisien (page 29), et suivant la méthode du célèbre Laguipierre : « Il faisait fondre de beau sucre en » poudre et sans mouillement, ensuite le laissait se » colorer peu à peu sur de la cendre rouge; ce qui » demande un quart d'heure. Lorsqu'il est d'un ca- » ramel rouge-ombré, vous le mouillez d'un verre » d'eau clarifiée et le mettez sur un feu ardent; après » quelques minutes d'ébullition vous obtenez un ca- » ramel très-clair et d'un beau rouge-ombré, qui ne » ressemble en rien à ce caramel amer que l'on fait » noircir à grand feu et que l'on appelle vulgaire- » ment jus de singe. »

MATELOTE DE CARPES A LA MARINIÈRE.

Préparez les carpes, barbillons et anguilles de la manière que je viens de l'indiquer dans le chapitre précédent; émincez quatre gros oignons blancs, mettez-les dans une casserole, assez grande pour tenir le poisson préparé, avec une demi-livre de beurre fin, sur un fourneau vif; couvrez la casserole pour faire suer les oignons dans le beurre quelques minutes, ensuite remuez-les avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée; versez alors dans la casserole une demi-bouteille de vin rouge de Bourgogne et un petit verre de bonne eau-de-vie, deux maniveaux de champignons bien lavés et émincés, sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni de thym, laurier, basilic; aussitôt que le vin entrera en ébullition, mettez dedans les tronçons d'anguilles, modérez le feu pendant dix minutes, au bout de ce temps ajoutez les morceaux de carpes et de barbillons, œufs et laitances, et faites marcher à grand feu jusqu'à l'entière cuisson; maniez un quart de beurre fin avec une cuillerée à bouche de farine, et divisez-le en plusieurs parties; retirez la matelote du feu, mettez les morceaux de beurre manié, les uns après les autres, en remuant doucement; remettez la casserole sur le feu, pour la lier sans la laisser bouillir; dressez les morceaux de poisson, et masquez de la sauce.

QUENELLES DE CARPES A L'ESSENCE DE POISSON.

La chair de la carpe délicate et saine a peu de corps; il est donc nécessaire, pour en obtenir de belles quenelles et toutes les entrées que l'on peut en faire, d'employer d'autres procédés que ceux décrits jusqu'à présent.

Levez les filets de deux moyennes carpes et toutes les parties de la chair attachées à la tête et à l'arête du milieu, joignez-y la chair d'une petite anguille, hachez parfaitement et passez au tamis à quenelles; et faites une panade de cette manière : prenez la mie d'un pain à potage ordinaire ou celle de deux pains à café, trempez-la dans l'eau, pour la laver et en ôter toute la partie fermentative, et pressez bien cette mie de pain; mettez-la dans une casserole avec un verre de bonne crème, gros comme une noix de beurre fin, un peu de sel; placez la casserole couverte sur un fourneau doux jusqu'à l'ébullition, alors découvrez-la, et desséchez la panade en la remuant avec une cuiller de bois; lorsqu'elle sera parfaitement desséchée, renversez-la sur une assiette, lissez-la avec la lame du couteau et couvrez d'une feuille de papier beurrée pour la laisser refroidir. Vous aurez mis sur un plat de terre la chair de poisson hachée, pilée et passée : mettez à côté un morceau

de beurre, un quart de moins et autant de panade refroidie, commencez à piler le beurre et la panade pour bien les mêler et leur donner beaucoup de corps, ensuite ajoutez la chair de poisson, un peu de sel, de muscade râpée, puis trois jaunes d'œufs, l'un après l'autre, en pilant continuellement, et ensuite un œuf entier; puis, encore l'une après l'autre, trois cuillerées à bouche de béchamel très-réduite. Assurez-vous de la bonté de la farce, en faisant une petite quenelle que vous jetterez dans l'eau bouillante mais sans ébullition. Si vous la trouviez trop ferme, vous pourriez ajouter une cuillerée ou une demi-cuillerée de sauce. Alors repassez toute la farce au tamis à quenelles et déposez-la dans une petite terrine pour la mettre dans un endroit frais ou sur la glace, et la mouler seulement une heure avant de servir.

Vous aurez lavé les débris des poissons, ajoutez-y deux brochetons : passez au beurre carottes, oignons émincés, un peu de thym, laurier, persil en branches, deux clous de girofle, un peu de sel, ajoutez à ces ingrédients les débris des poissons et les deux brochetons; mouillez de la moitié d'un verre de vin de Madère. Faites suer et tomber à glace, puis mouillez à l'eau pour baigner seulement; faites partir et laissez mijoter sur l'angle du fourneau pendant une demi-heure: qu'en cuisant ce fond réduise assez pour ne laisser que ce qu'il faudra d'essence pour couvrir les quenelles, passez alors et clarifiez pour tenir chaudement. Vous aurez, comme je viens de le dire, moulé les quenelles dans des cuillers d'argent,

et les aurez placées dans un plat à glacer beurré. Vingt minutes avant de servir versez dessus, et sans les déformer, de l'eau que vous aurez tenue bouillante et dans laquelle vous aurez jeté un peu de sel blanc; tenez le plat à glacer couvert sur le coin du fourneau, sans que l'eau bouille, pendant un quart d'heure : alors égouttez les quenelles sur un linge blanc, dressez-les dans une casserole d'argent, et couvrez-les de l'essence bouillante.

Ces quenelles de carpes, préparées ainsi que je viens de les décrire et saucées d'une béchamel, ou d'une allemande ou d'une financière, garniront parfaitement un vol-au-vent, une casserole au riz, un pâté chaud, etc.

QUENELLES DE CARPES A LA VILLEROI.

Préparez une farce à quenelles comme la précédente, mais en la tenant moins délicate; formez-en quatorze parties avec la cuiller à bouche et vous les poserez sur une table saupoudrée de farine: roulez-les de trois pouces et demi de longueur pour les aplatir et leur donner une forme oblongue. Partagez chaque quenelle en deux parties que vous aplatirez pour en garnir une d'un salpicon que vous aurez apprêté avec des laitances sautées au beurre et des champignons refroidis dans une allemande très-serrée: réunissez les deux parties pour les fermer hermétiquement et les placer dans un plat à sauter beurré, les pocher, les égoutter et les mettre refroidir sans les presser; ensuite parez-les parfaitement et masquez d'allemande réduite pour les paner une fois sur la sauce et une fois à l'œuf, et les faites frire, au moment du service, dans du beurre clarifié. Égouttez, dressez en couronne et saucez sans masquer d'une espagnole demi-glace travaillée avec l'essence que vous aurez tirée des débris des poissons.

BOUDINS DE CARPES A LA RICHELIEU.

Préparez une farce de carpes comme la précédente, en la tenant moins délicate que la première pour les quenelles à l'essence; disposez-la en douze ou quatorze morceaux, en leur donnant la forme de côtelettes; ouvrez-les en deux parties pour poser sur l'une un salpicon coupé en petits dés detruffes seulement et tenu dans une allemande très-réduite; refermez chaque boudin en soudant parfaitement les deux parties : à l'aide de la lame du couteau redonnez-leur leur première forme. Vous aurez conservé un peu de farce. Placez les boudins dans un plat à sauter beurré et décorez-les d'une palmette ou d'une rosace de truffes cuites que vous collerez avec du blanc d'œuf; mettez ensuite dessus un rond de papier très-beurré auquel vous laisserez dans le milieu un trou rond pour introduire l'eau pour pocher les boudins. Vous aurez tiré une essence des débris, que vous réduirez à demi-glace pour incorporer à une sauce Périgueux qui servira à saucer les boudins. Vingt minutes avant de servir versez dans le plat à sauter de l'eau bouillante par le trou laissé au rond de papier, couvrez le plat à sauter et laissez-le, sans ébullition, un quart d'heure sur le coin du fourneau. Au bout de ce temps égouttez les boudins sur un linge; formez dans le fond du plat un

cercle de la farce conservée, d'une ligne d'épaisseur, pour dresser les boudins en couronne, en remettant le plat sur le réchaud à mesure que vous dresserez, puis, au moment de faire partir, saucez de la sauce Périgueux.

COTELETTES DE CARPES A LA SAINT-LEU.

Préparez une farce de carpes, comme les précédentes; couchez douze ou quatorze quenelles, suivant la force que vous voudrez donner à l'entrée : donnez la forme des précédentes, et vous les garnirez d'un salpicon composé de queues d'écrevisses, truffes et champignons refroidis dans une sauce allemande très-serrée. Fermez chaque côtelette, en leur conservant leur forme, et pochez-les de suite, en observant la description que je viens d'indiquer à l'instant : égouttez-les pour les mettre légèrement en presse; parez-les, lorsqu'elles seront refroidies, pour les masquer d'une purée de champignons très-réduite; panez une première fois sur cette purée, une seconde fois à l'œuf battu; puis arrosez la parure, que vous aurez bien serrée, avec du beurre clarifié. Vous aurez tenu prêt un ragoût composé de queues d'écrevisses et de petits champignons tournés, et des débris des écrevisses vous aurez préparé un beurre rouge. Vingt minutes avant de servir mettez

une feuille de fort papier huilée sur un gril, puis dessus les côtelettes de carpes; posez sur une paillasse douce, faites griller et prendre belle couleur de chaque côté : dressez et garnissez le puits du ragoût, dans lequel vous aurez ajouté quelques cuillerées d'allemande au beurre d'écrevisse et un jus de citron.

PAIN DE CARPES A LA ROYALE.

Prenez quatre petites carpes laitées pour faire une farce suivant la méthode, mais en la tenant, comme je l'ai déjà dit, moins délicate que celle pour les quenelles à l'essence; vous aurez fait blanchir les laitances : séparez-les en deux pour les sauter au beurre avec sel, poivre, muscade et deux ou trois truffes coupées en escalopes; prenez un moule d'entrée à cylindre uni ou historié, beurrez-le bien de beurre épongé, formez au fond une couronne de truffes tournées en boules et sautées dans un peu de beurre, de glace et de vin de Madère. Garnissez le fond du moule de farce, frappez-le pour qu'il ne se forme aucun globule d'air; garnissez également de farce les parois du moule des deux côtés : mettez dans l'intérieur un lit de laitances et de truffes, saucez d'un suprême serré, puis un lit de farce, ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli, et en finissant par la farce d'un demi-pouce d'épaisseur. Frappez-le sur la table, sur laquelle vous aurez placé un torchon plié en bourrelet pour bien serrer la farce; puis, une heure et demie avant de servir, placez le moule dans une casserole avec de l'eau chaude, que le moule n'en sorte que d'un demi-pouce : tenez sur un fourneau étouffé et sans ébullition; couvrez d'un

couvercle sur lequel vous aurez mis de la cendre rouge. Au bout d'une heure le pain doit être ferme au toucher, s'il est bien pris; s'il ne l'était pas, laissez-le encore un quart-d'heure : ensuite retirez-le, renversez-le sur un couvercle pour faire égoutter l'eau qu'aurait pu causer la vapeur pendant la cuisson, glissez le moule sur le plat, et vous ne démoulerez le pain de carpes qu'au moment de servir; alors dégagez de la farce les truffes qui pourraient s'y être attachées, glacez-les, masquez le pain d'un sauce suprême, et servez.

CARPES FARCIES A L'ANCIENNE.

Prenez deux moyennes carpes laitées, écaillez-les, levez-en les chairs après en avoir ôté les petites arêtes, joignez à la chair des carpes celle d'une petite anguille et celle de huit anchois bien dessalés; faites une farce à quenelles suivant la règle, mais sans y ajouter de sauce, et tenez-la ferme. Vous aurez soin, en levant les chairs des carpes, de laisser l'arête du milieu, et de ne pas en séparer la tête ni la queue. Faites blanchir les laitances, coupez-les ensuite en plusieurs parties, sautez-les au beurre avec un peu de citron, ensuite joignez-y des truffes et des champignons et liez de quelques cuillerées de sauce allemande très-réduite. Prenez un couvercle de la longueur des carpes, beurrez-le grassement; couchez dessus de la farce d'un pouce d'épaisseur, en lui donnant la forme de la carpe, et couchez dessus l'arête à laquelle tiennent la tête et la queue : masquez cette arête d'un peu de farce, et mettez dessus la moitié du ragoût préparé; recouvrez d'un second pouce de farce, en conservant toujours la forme de la carpe, et lissez-la avec la lame du couteau trempée dans l'eau chaude. Beurrez une plaque ou un plafond qui puisse tenir les deux carpes, et jetez sur le beurre un lit de mie de pain; présentez le cou-

vercle sur un fourneau pour faire fondre le beurre, et glissez la carpe sur le plafond sans la déformer : recommencez la même opération pour la seconde carpe. Ensuite, à l'aide d'un pinceau, masquez-les d'œufs battus ; panez dessus et appuyez fortement la panure et arrosez-la de beurre clarifié, puis avec le bec d'une petite cuiller d'argent figurez les écailles en commençant par la tête. Trois quarts d'heure avant de servir, mettez les carpes dans le four ou sous celui de campagne. Dans ce cas, posez le plafond sur une chevrette avec feu dessous ; ayez soin de les arroser souvent de beurre clarifié, qu'elles se colorent d'une belle couleur dorée. Lorsqu'au bout du temps prescrit vous serez assuré de leur parfaite cuisson, glissez, entre le plafond et la carpe, un couvercle de sa longueur, pour les poser l'une après l'autre dans le plat sur lequel vous devez les servir ; mettez au fond du plat une financière travaillée à l'essence de poisson, et envoyez-en dans une saucière.

LAITANCES DE CARPES FRITES.

Prenez quinze belles laitances de carpes, enlevez-en tous les filets sanguins, et mettez-les dégorger pendant une demi-heure à l'eau tiède. Au bout de ce temps mettez dans une casserole et sur le feu une quantité d'eau assez grande, qu'elles puissent baigner; ajoutez-y du sel et deux cuillerées à bouche de vinaigre: plongez-y les laitances et, aussitôt qu'elles commencent à se raffermir, égouttez-les sur un linge blanc sans les casser, ni les séparer. Aussitôt qu'elles seront refroidies, placez-les sur un plat de terre avec sel, poivre, persil en branches, oignons émincés, le jus de deux citrons, un demi-verre d'huile d'olive; tournez les laitances souvent dans cet assaisonnement, pour leur faire prendre du goût. Un instant avant de servir, égouttez-les et dégagez-les de ces ingrédients; farinez-les légèrement; trempez-les dans l'œuf battu, pour les paner une seule fois, et faites frire dans l'huile, de belle couleur; égouttez et dressez sur un buisson de persil frit, et envoyez dans une saucière de la sauce poivrade légère.

LAITANCES DE CARPES EN PAPILLOTES.

Préparez et faites blanchir quinze laitances comme les précitées. Lorsqu'elles seront blanchies et refroidies, posez-les sur un plat de terre sans les séparer; hachez persil, truffes et champignons, deux échalotes que vous aurez fait blanchir : passez ces fines herbes au beurre avec sel, poivre, muscade râpée, le tout en petite quantité; mouillez d'un verre de vin de Champagne et laissez réduire à moitié. Alors ajoutez une cuillerée à pot d'allemande que vous réduirez serré : masquez-en les laitances. Lorsque la sauce sera refroidie, coupez quinze feuilles de papier en petites papillotes; huilez-les, et mettez dans chaque une laitance bien entourée de sauce : fermez les papillotes pour les poser sur un gril recouvert d'une feuille de papier huilée, et les faire griller de belle couleur, des deux côtés, et les servir à sec (voir la page 15 du premier volume pour la description des papillotes).

LAITANCES DE CARPES AUX TRUFFES EN CAISSE.

Préparez quinze laitances comme les précédentes et faites-les blanchir; émincez une demi-livre de truffes et sautez-les dans le beurre le plus fin, puis mettez-y les laitances blanchies avec deux maniveaux de champignons cuits et émincés; tenez ce ragoût ainsi préparé chaud au bain-marie. Vous aurez huilé une caisse ronde d'entrée, faites-la bien sécher : lorsqu'elle le sera, essuyez-la avec une serviette blanche, pour ne pas y laisser d'huile, et tenez-la chaude à l'étuve. Au moment de servir ajoutez aux laitances quelques cuillerées de sauce allemande légère, persil haché et blanchi, un jus de citron, versez dans la caisse et servez sans masquer.

Observation.

La brême a beaucoup de ressemblance avec la carpe, quoique le corps en soit plus plat. Comme la carpe, celles pêchées dans les rivières sont toujours supérieures à celles des étangs. On peut appliquer à la brême les recettes que je viens de décrire pour la carpe; mais ordinairement on la sert plutôt frite, ou grillée, avec une maître-d'hôtel crue, ou une sauce au beurre avec addition de câpres.

CHAPITRE TRENTE ET UNIÈME.

DE L'ANGUILLE, DE LA LAMPROIE ET DE LA LOTTE.

L'anguille, poisson d'eau douce fort allongé en forme de serpent, glissant et sans écailles, revêtu d'une peau très-lisse, facile à enlever ; sa chair est de bon goût, quoiqu'un peu grasse, et jamais indigeste, lorsqu'elle est bien préparée et que l'on en mange modérément. Il faut toujours choisir celles qu'on pêche dans les eaux courantes et dont la peau du dos est d'une couleur vert-jaunâtre, celle du ventre blanche ; les anguilles pêchées dans des eaux vaseuses et stagnantes ont la peau du dos noire et celle du ventre grise : on ne devrait les employer qu'après les avoir fait dégorger vivantes dans des eaux courantes. L'anguille n'a qu'une seule arête au milieu du corps, ce qui la rend agréable pour les personnes qui redoutent les arêtes dans les carpes ou les brochets ; c'est pourquoi je l'ai recommandée à l'article Matelote.

Sommaire.

Anguille glacée au four; idem farcie à la Périgueux.— Matelote d'anguilles à la bordelaise. — Anguilles à la tartare. — Horly d'aiguillettes d'anguilles.— Anguilles à la Guadalquivir. — Attereaux d'anguilles. — Pâté chaud d'anguilles. — Filets d'anguilles à l'italienne. — Lamproie à la bourguignonne.— Lamproie grillée; idem à la Sainte-Menehould.—Lottes au vin de Champagne; idem aux fines herbes; idem à la Massillon. — Filets de lottes à l'anglaise.— Sauté de filets de lottes.— Caisse de foies de lottes à la royale.

ANGUILLE GLACÉE AU FOUR.

Prenez une belle anguille de Seine, achetez-la vivante et faites-la tuer devant vous: tenez-la avec un torchon par la queue pour la poser à moitié sur un fourneau vif pour griller la peau, que vous enlèverez avec un second torchon aussitôt qu'elle commence à se boursoufler en grillant; reprenez-la ensuite par la tête, pour griller l'autre moitié de la peau que vous enlèverez de même. Plusieurs personnes ôtent d'abord la première peau, et échaudent ou grillent la seconde, qui forme l'épiderme; mais presque toujours cette méthode atteint et casse la chair, au lieu qu'avec la première on enlève les deux peaux à la fois sans l'altérer: cette opération ôte aussi à l'anguille toute son huile épidermatique, ce qui la rend alors légère et de facile digestion; avantage que l'on n'obtient pas par l'autre opération. Coupez ensuite avec les ciseaux très-près de la chair les deux arêtes,

qui se trouvent attachées au dos et au ventre, et le bout de la queue; ouvrez ensuite le ventre de l'anguille en observant de ne prendre que la peau avec la pointe du couteau, pour ne pas en crever l'amer; ôtez les intestins et arrachez un boyau sanguin qui se trouve attaché à l'arête du corps; coupez la tête et lavez parfaitement l'anguille, épongez-la : formez-en un cercle en laissant un espace au milieu et observant de laisser le bout où se trouve la tête en dedans, et le bout de la queue en dehors; arrêtez ce cercle avec deux hatelets d'argent piqués, en forme de croix, dans le corps de l'anguille. Posez-la sur un plat de terre avec sel blanc dessous et dessus, mais jeté en petite quantité; passez au beurre carottes et oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, une gousse d'ail, tournures de champignons, poivre, muscade râpée, pas de sel : passez seulement un peu roussi et mouillez d'une bouteille de vin blanc de Chablis. Laissez une demi-heure mijoter et passez avec pression; épongez l'anguille du sel et de l'eau qu'elle aura pu rendre, placez-la sur une feuille ou sur une petite grille dans une casserole ou dans un plat à sauter; mettez-y le mouillement préparé, couvrez d'un rond de papier; faites partir : aussitôt que l'ébullition commencera placez la casserole couverte au four, ou sur un fourneau étouffé avec cendres rouges sur le couvercle. Donnez vingt-cinq à trente minutes de cuisson, en faisant attention que le mouillement ne fasse que frémir; car, s'il bouillait, l'anguille pourrait se casser, ce qu'il est important

d'éviter. Aussitôt que vous serez assuré de la cuisson, qui doit être verte, égouttez l'anguille, pour la poser dans un plat à sauter sans l'ôter de dessus la feuille; passez le fond, faites-le réduire presqu'à glace: au moment où il sera arrivé à ce point, retirez-le du feu, ajoutez gros comme une noix de beurre fin bien mêlé, et couvrez-en l'anguille. Vingt minutes avant de servir mettez l'anguille à la bouche du four sans être couverte, en ayant soin de l'arroser souvent avec sa glace. Au moment de servir, glissez-la dans le plat sur lequel elle doit être servie; ôtez les hatelets, jetez dans la glace du plat à sauter une sauce poivre; faites bouillir; saucez sans masquer, et servez après avoir garni le puits d'un émincé de champignons.

ANGUILLE FARCIE A LA PÉRIGUEUX.

Après avoir habillé une anguille comme la précédente, fendez-la du côté du ventre dans toute sa longueur ; dégagez les chairs de chaque côté de l'arête, pour l'enlever entièrement. Préparez une farce à quenelles, que vous tiendrez un peu ferme, avec deux brochetons et six anchois dessalés et parés ; ajoutez à cette farce, lorsqu'elle sera finie et passée suivant la règle, trois ou quatre truffes crues coupées en dés : garnissez avec cette farce entièrement l'anguille et cousez-la avec de gros fil, de manière que la farce ne sorte pas ; roulez-la et maintenez-la avec deux hatelets d'argent. Vous aurez préparé et mouillé une mirepoix pareille à celle décrite dans l'article précédent, seulement vous y ajouterez des parures de truffes et un demi-verre de vin de Madère ; passez avec pression, pour y faire cuire l'anguille pendant trois quarts d'heure : au bout de ce temps égouttez-la pour la laisser refroidir. Lorsqu'elle sera refroidie, enlevez le fil qui aura servi à la coudre, en faisant attention de ne pas endommager l'anguille, et remettez-la dans un plat à sauter avec son fond réduit à glace. Pour la faire chauffer et glacer, mais toujours sur la feuille, dressez-la sur un plat. Au moment de ser-

vir détachez la glace avec une cuillerée de consommé et passez-la à l'étamine, pour l'incorporer dans une sauce Périgueux avec laquelle vous saucerez l'anguille.

Observation.

La sauce doit être grasse ou maigre, suivant le temps où l'on servira cette entrée.

MATELOTE D'ANGUILLES A LA BORDELAISE.

Prenez deux moyennes anguilles, habillez-les suivant la règle, et coupez chacune en six parties; marquez les tronçons dans une casserole avec sel, poivre, muscade râpée, thym, laurier, persil en branches, oignons en rouelles: mouillez d'une bouteille de vin blanc de Bordeaux. Ajoutez un quart de beurre fin, deux clous de girofle; faites partir sur un feu vif: écumez, puis placez sur un fourneau à mijoter. Au bout de vingt-cinq à trente minutes de cuisson égouttez et mettez les morceaux légèrement en presse de la manière indiquée pour les filets de limandes. Passez le fond, conservez-en le dégraissis pour tenir chaud les tronçons d'anguilles. Faites un petit roux blanc, pour lier le fond; ajoutez-y les tournures de deux maniveaux de champignons: laissez-le, lorsqu'il sera parti, sur l'ángle du fourneau pour cuire et dégraisser la sauce; alors faites-la réduire et liez d'une liaison de trois jaunes d'œufs crus. Passez cette sauce à l'étamine, pour la tenir chaude au bain-marie. Parez les tronçons d'anguilles, mettez-les chauffer dans un plat à sauter avec le dégraissis. Vous aurez coupé et passé au beurre douze croûtons de pain, puis un ragoût composé de deux maniveaux de petits champignons tournés et de truf-

fes émincées; dressez les morceaux d'anguilles en couronne, entre chacun un croûton de pain en cœur passé au beurre: mettez quelques cuillerées de la sauce dans le ragoût, pour garnir le puits; ajoutez à la sauce une pincée de civette hachée et blanchie, une cuillerée à café d'eau d'ail, gros comme une noix de beurre fin, et masquez les morceaux d'anguilles.

ANGUILLES A LA TARTARE.

Préparez et coupez deux anguilles comme les précédentes, faites-les cuire dans une mirepoix pareille à celle décrite pour l'anguille au four; égouttez les tronçons mais sans les mettre en presse, passez le fond, dégraissez-le, faites-le réduire à glace, ajoutez-y quelques cuillerées d'allemande, que vous réduirez serré : déposez-la dans une petite terrine, pour la laisser refroidir. Parez ensuite les tronçons d'anguilles, masquez-les de la sauce refroidie, panez-les une fois sur cette sauce, puis trempez-les dans des œufs battus pour les paner une seconde fois; posez-les sur un plat de terre et arrosez-les de beurre clarifié: vingt minutes avant de les servir mettez-les griller en posant une feuille de papier huilée sur le gril, et celui-ci sur une paillasse douce mais soutenue; ayez soin qu'elle déborde le gril tout autour de deux pouces. Donnez-leur une belle couleur, dressez-les sur un plat, en pyramide, et envoyez une sauce tartare préparée ainsi : mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de sauce allemande, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre, deux cuillerées à bouche de la moutarde de Maille, délayez à l'aide de la cuiller de bois, ajoutez, en versant lentement, un

verre de bonne huile d'olive, faites réduire de moitié quatre cuillerées à bouche de vinaigre à l'estragon dans lequel vous aurez mis gros comme une muscade de glace, laissez refroidir le vinaigre pour l'incorporer alors dans la sauce, goûtez-la pour juger de son assaisonnement, car si la moutarde était trop forte il faudrait diminuer la dose du vinaigre, puis mêlez à cette sauce une cuillerée à bouche d'une ravigote assortie et hachée fin. N'ajoutez de l'ail qu'autant qu'il vous sera demandé.

HORLY D'AIGUILLETTES D'ANGUILLES.

Après avoir habillé deux moyennes anguilles, levez les deux parties de chair de chaque côté, depuis la tête jusqu'à la queue, en ne laissant que l'arête; divisez chaque partie, en leur donnant trois pouces et demi de longueur, et coupez sur cette longueur des aiguillettes de six lignes de largeur que vous aplatirez légèrement : mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, épices, une légère pointe de poivre de Cayenne, quatre échalotes émincées, branches de persil, le jus de deux citrons; sautez souvent les aiguillettes dans cet assaisonnement. Un quart d'heure avant de servir égouttez-les sur un linge, épongez l'eau qu'elles pourraient encore contenir et farinez-les de manière qu'elles ne gardent aucune humidité. Vous aurez une friture d'huile bouillante, plongez dedans les aiguillettes, donnez-leur une belle couleur, ne les sortez de la friture que lorsqu'elles seront sèches sous le doigt; égouttez-les aussitôt, dressez-les sur un buisson de persil frit d'un beau vert et envoyez, en les servant, une saucière de sauce tomate légère.

ANGUILLES A LA GUADALQUIVIR.

Apprêtez deux anguilles comme celles précitées, coupez-les en tronçons de trois pouces de longueur; posez-les dans une casserole ovale très-beurrée, ajoutez un bouquet de persil garni de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail; assaisonnez de sel, poivre, épices: poivre de Cayenne, une pincée; poivre rouge doux en poudre, une cuillerée à café: arrosez d'un verre de bon vin de Bordeaux rouge, deux verres de vin de Madère, un demi de Malaga, une vingtaine de morilles épluchées et lavées à plusieurs eaux; coupez en rouelles très-minces et détachées six gros oignons blancs, faites-leur prendre couleur dans de l'huile chaude, égouttez-les et jetez-les sur les tronçons d'anguilles, lutez le dessus de la casserole d'une double feuille de fort papier: le couvercle dessus, afin que lorsque cette cuisson sera en ébullition rien ne puisse s'évaporer. Trois quarts d'heure avant de servir faites partir, mettez au four ou sur la paillasse entourée et couverte de feu; il faut que cette cuisson marche assez vivement pour que, pendant que l'anguille cuit, le mouillement réduise au point d'une demi-glace et sans attacher. Au bout d'une demi-heure découvrez la casserole pour juger du point de cuisson; recouvrez-la si elle

a besoin de rester encore quelques minutes : ensuite ôtez le bouquet de persil, dressez les tronçons dans une casserole d'argent en ménageant un puits dans lequel vous mettrez les rouelles d'oignons et les morilles et saucez du fond.

ATTEREAUX D'ANGUILLES.

Habillez et préparez trois petites anguilles suivant la règle, puis coupez-les à cru en petites rouelles de trois lignes d'épaisseur; placez-les à mesure dans un grand plat à sauter, et faites-les cuire dans un fond préparé comme celui décrit pour l'anguille au four. Aussitôt la cuisson de ces escalopes, égouttez-les pour les placer sur un grand plat de terre; passez, dégraissez le fond pour le réduire à glace : alors mettez-en un quart de côté, incorporez dans le reste une petite cuillerée à pot de sauce allemande avec persil, champignons et truffes hachés; serrez cette réduction, pour en couvrir les escalopes d'anguilles. Lorsque la sauce sera refroidie embrochez-les dans douze ou quatorze hatelets d'argent, masquez les de la sauce restée sur le plat, panez-les une fois sur cette sauce, puis trempez dans l'œuf battu pour les paner une seconde fois. Il faut ne mettre dans ces deux panures la mie de pain que très-légè-

rement, qu'elle ne soit pas compacte; posez-les à mesure sur deux couvercles: masquez de mie de pain. Un quart d'heure avant de servir, faites frire la moitié des attereaux; lorsqu'ils seront à leur point égouttez-les pour faire frire les autres, dressez carrément sur le plat et envoyez une saucière de sauce poivrade finie avec la glace du fond que vous avez conservée.

PATÉ CHAUD D'ANGUILLES.

Habillez et préparez deux anguilles comme les précédentes, coupez-les en tronçons d'une longueur de deux pouces et demi; mettez-les cuire pendant vingt minutes dans un fond préparé comme celui décrit pour l'anguille à la Périgueux : au bout de vingt minutes, égouttez les tronçons d'anguilles et mettez-les légèrement en presse; passez le fond, faites-le tomber à glace qui doit se trouver douce de sel, mettez dans cette glace champignons, truffes et persil hachés; ajoutez deux cuillerées à bouche de vin de Madère, faites réduire un peu les fines herbes, mettez dedans les tronçons d'anguilles, que vous aurez parés. Vous aurez préparé une petite farce à quenelles de carpes ou de brochetons, dans laquelle vous mettrez deux cuillerées à bouche de truffes crues hachées : vous aurez aussi dressé une croûte de pâté chaud d'entrée, garnissez-en les parois et le fond d'une ligne de la farce; puis, dressez dans l'intérieur les tronçons d'anguilles roulés dans la demi-glace finie des fines herbes. Lorsque le pâté chaud sera entièrement garni, versez dessus tout ce qui resterait de demi-glace; recouvrez de farce, mettez par dessus le couvercle, et donnez cinq quarts d'heure de cuisson. Au moment de servir, sortez le pâté chaud du four; enlevez le couvercle et la farce

que vous avez mise dessus ; dégraissez soigneusement, versez dessus un ragoût de champignons et truffes émincés, et saucez d'une espagnole au madère.

FILETS D'ANGUILLES A L'ITALIENNE.

Habillez et préparez deux bonnes moyennes anguilles suivant la règle, levez les filets sans laisser de chair sur les arêtes; coupez dans chaque filet quatre morceaux égaux, de la longueur d'un filet de sole, et aplatissez-les un peu avec la petite batte; marquez-les dans un plat à sauter et faites-les cuire; mouillez d'une mirepoix préparée comme celle indiquée pour l'anguille à la Périgueux, mais moitié moins. Lorsque ces filets seront cuits, mais verts, égouttez-les pour les mettre en presse : lorsqu'ils seront refroidis, parez-les et arrondissez-les carrés d'un côté; lorsque vous dresserez, il faut que cette partie se trouve en haut. Placez les filets dans un plat à sauter avec leur fond réduit à demi-glace pour les faire chauffer: dressez pour servir ces filets en couronne; mettez dans le puits un ragoût de champignons et de laitances de carpes et saucez d'une sauce italienne blanche, dans laquelle vous incorporerez une partie de la demi-glace qui vous aura servi à chauffer les filets.

LAMPROIES A LA BOURGUIGNONNE.

La forme de la lamproie se rapproche beaucoup de celle de l'anguille, à l'exception qu'elle a sept trous de chaque côté de la tête; ce qui l'a fait nommer aussi flûte : sa chair est moins blanche que celle de l'anguille, la couleur de sa peau est d'un gris-ardoise. La Loire en fournit beaucoup; on en pêche considérablement dans la partie de ce fleuve qui passe à Orléans : dans cette ville c'est un plat renommé et de prédilection pour les habitants; dans les hôtels, c'est toujours le premier mets qui est offert. La manière de l'habiller est la même que celle de l'anguille. Après, donc, avoir choisi deux belles lamproies, mettez-les sur un fourneau de charbon ardent pour enlever parfaitement la peau, coupez les arêtes, et videz-les, ainsi qu'il est décrit pour l'anguille; coupez-les en tronçons de deux pouces et demi de longueur : placez ces tronçons dans une casserole avec un bouquet de persil garni de thym, laurier, basilic, le tout en petite quantité; ajoutez une gousse d'ail, tournures de champignons, deux clous de girofle, sel, mignonnette, muscade râpée, un quart de beurre fin, et mouillez d'une bouteille d'un excellent bourgogne rouge. Je dois toujours rappeler que pour cuire tous les poissons il faut employer le meilleur vin, soit rouge ou blanc; le vin

médiocre ne produira jamais qu'une sauce d'une mauvaise saveur, et, malgré toute la science du cuisinier, fera mentir le proverbe: que la sauce fait manger le poisson. Les lamproies, donc, ainsi préparées et marquées, faites-les partir sur un fourneau vif; écumez et modérez ensuite le fourneau: aussitôt que les tronçons de lamproies seront cuits égouttez pour les mettre en presse; quand ils seront refroidis, parez-les légèrement pour les placer dans une autre casserole. Passez le fond, faites-le réduire à moitié; ajoutez-y alors une cuillerée d'espagnole travaillée, réduisez au point d'une sauce financière: passez une partie de cette sauce à l'étamine sur les tronçons de lamproie et le reste dans un bain-marie pour la tenir chaude. Coupez des croûtes de pain comme pour un potage, passez-les au beurre; au moment de servir dressez les tronçons en couronne, mêlez dans une casserole deux maniveaux de champignons émincés avec les croûtons et quelques cuillerées de la sauce: garnissez le puits de l'entrée et saucez, ayant fini la sauce avec gros comme une noix de beurre. Il ne faut mettre cette garniture qu'à l'instant de faire partir.

LAMPROIES GRILLÉES.

Choisissez deux belles lamproies, habillez-les suivant la règle, coupez les tronçons de trois pouces de longueur, ciselez-les de chaque côté, posez-les sur un plat, saupoudrez-les légèrement de sel blanc; ajoutez un peu de mignonnette, muscade râpée, thym, laurier, oignons coupés en rouelles et branches de persil, le jus d'un citron et la moitié d'un verre de bonne huile. Il est nécessaire que les lamproies restent dans cet assaisonnement une partie de la journée pour en être bien pénétrées, en les retournant souvent. Vingt minutes avant de servir enlevez tous les ingrédients qui composaient l'assaisonnement; roulez bien les tronçons dans l'huile, placez-les sur le gril également huilé et mettez-les sur une paillasse vive: qu'ils prennent une belle couleur sans attacher au gril. Lorsqu'ils seront cuits, retournez-les sur un couvercle pour les placer sur l'autre côté et les achever de cuire; dressez-les alors sur le plat en pyramide, glacez-les et envoyez dans une saucière une poivrade bien corsée finie avec gros comme une noix de beurre fin et en y jetant aussi des câpres.

LAMPROIES A LA SAINTE-MENEHOULD.

Préparez deux belles lamproies ; après les avoir habillées suivant la règle, coupez-les en tronçons de trois pouces et faites-les cuire dans une mirepoix mouillée comme pour celle de l'anguille au four : aussitôt la cuisson égouttez-les pour les mettre légèrement en presse ; passez le fond, dégraissez-le. Faites un petit roux blanc pour lier le fond, dans lequel vous joindrez quelques tournures de champignons ; laissez-le sur le coin du fourneau cuire et dégraisser, réduisez-le ensuite serré, liez de trois jaunes d'œufs crus, passez la sauce à l'étamine dans une petite terrine : ajoutez-y des fines herbes assorties et passées au beurre. Quand la sauce sera refroidie masquez-en chaque tronçon de lamproie, que vous aurez paré. Panez à la mie de pain une fois sur la sauce et une fois à l'œuf battu. Serrez bien la panure et faites frire à l'huile bouillante; pas assez chaude pour donner trop de couleur, mais assez vive pour bien sécher les tronçons et les rendre croustillants : égouttez-les alors, dressez bouillant et envoyez en même temps de la sauce tomate légère dans une saucière.

LOTTES AU VIN DE CHAMPAGNE.

La lotte, par sa forme, tient de l'anguille et de la lamproie; on en pêche beaucoup dans l'Isère et dans la Saône, mais on en trouve moins dans la Seine. Sa chair est blanche et moelleuse et de facile digestion, n'étant pas huileuse comme celle de l'anguille ou de la lamproie; son foie, très-volumineux pour la grosseur de son corps, est d'une extrême délicatesse et très-recherché des gourmets : un vol-au-vent et une caisse de foies de lottes sont des entrées distinguées; la peau de la lotte, beaucoup plus fine que celle de l'anguille, ne peut se dépouiller comme celle-ci, il faut la limoner ou mieux l'échauder comme des crêtes. La lotte atteint rarement plus d'un pied de longueur, on en trouve beaucoup plus de sept à huit pouces. Choisissez donc huit ou dix lottes, suivant leur grosseur, et mettez-les dans une grande casserole remplie d'eau froide; ajoutez une poignée de sel gris: posez la casserole sur un fourneau bien allumé, mais pas trop vif; remuez-les souvent dans cette eau à mesure qu'elle chauffera, avec une cuiller percée. Si l'eau chauffait trop vite, il faudrait l'ôter du fourneau. Aussitôt que vous sentirez sous le doigt la peau s'en aller, égouttez-les sur un torchon, jetez dessus une petite poignée de sel gris, et roulez-les quelques minutes dans le linge; ensuite,

avec la lame du couteau enlevez doucement toute la peau; videz-les; ayez soin de mettre les foies de côté, et jetez les lottes dans l'eau fraîche dégorger pendant une demi-heure: au bout de ce temps égouttez-les, ébarbez-les, coupez le bout de la queue avec les ciseaux, mettez-les dans un plat à sauter avec un bouquet garni de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, un oignon émincé, un quarteron d'excellent beurre, une bouteille de vin de Champagne. Faites partir et placez ensuite sur un fourneau doux pour les étouffer avec feu dessus le couvercle. Il faut que cette cuisson se fasse doucement afin que les lottes ne se fendent pas. Aussitôt qu'elles seront cuites retirez du feu, jetez les foies dans cette cuisson et recouvrez: au bout d'un quart d'heure faites couler dans une terrine le fond, en soutenant les lottes avec un couvercle; recouvrez-les du dégraissis pour les tenir chaudes et faites réduire le fond à demi-glace. Ajoutez-y une cuillerée à pot de velouté, réduisez au point de suprême et liez de trois jaunes d'œufs crus; passez à l'étamine pour tenir chaudement: dressez les lottes, que vous aurez tenues chaudes, séparées chacune par un de leurs foies, ajoutez dans la sauce deux maniveaux de petits champignons cuits et tournés, une petite cuillerée à manger de persil haché et blanchi, un demi-jus de citron et gros comme une noix de beurre fin. Saucez d'une partie et envoyez l'autre dans une saucière.

LOTTES AUX FINES HERBES.

Préparez six belles lottes comme les précédentes, coupez-les en deux ; passez dans un quarteron de beurre très-fin, persil, champignons hachés, deux échalotes également hachées et blanchies; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, mouillez d'un verre de vin blanc de Bordeaux. Placez les douze morceaux de lottes dans cette préparation, et faites-les cuire avec feu dessous et dessus sur la paillasse ou sur un fourneau couvert : quinze ou vingt minutes suffiront pour leur cuisson. Quelques minutes avant de les retirer ajoutez-y les foies; au moment de servir dressez en couronne, les foies au milieu : ajoutez aux foies quelques cuillerées de sauce financière; faites légèrement réduire, finissez d'un jus de citron et saucez.

LOTTES A LA MASSILLON.

Prenez une douzaine de lottes, habillez-les suivant la règle; puis ensuite videz-les sans ouvrir le corps, et conservez-en les foies. Coupez la tête des lottes. Faites une farce de poisson avec deux petites carpes; mêlez à cette farce un peu de fines herbes et de truffes hachées : sautez les foies dans un peu de beurre avec fines herbes, truffes hachées, sel, poivre, muscade râpée. Lorsqu'ils seront refroidis, remettez-les dans les lottes, masquez chaque lotte de la farce préparée, panez une fois sur cette farce, puis masquez cette première panure d'une anglaise préparée suivant la règle; panez une seconde fois sur cette anglaise, placez à mesure les lottes sur un plafond beurré, qu'elles ne se touchent pas, puis mettez-les au four doux : ayez soin d'arroser souvent de beurre clarifié. Si elles prenaient trop de couleur, couvrez-les d'une feuille de papier. Lorsqu'elles seront cuites et de belle couleur, servez-les et envoyez avec une sauce remoulade.

FILETS DE LOTTES A L'ANGLAISE.

Après avoir limoné et habillé six lottes un peu grosses, levez-en les filets sans attaquer les foies, que vous mettrez de côté, et mettez les filets parés dans une terrine avec sel, mignonnette, persil en branche, deux échalotes émincées et le jus de deux citrons; marinez de même les foies. Une demi-heure avant le service égouttez bien les filets et les foies; farinez-les pour bien les sécher et trempez-les dans des œufs battus pour les paner les uns et les autres, mais légèrement : posez-les à mesure sur des couvercles masqués de mie de pain; donnez au filet une légère courbure. A l'instant de servir plongez-les dans une belle friture d'huile; aussitôt qu'ils auront obtenu une belle couleur et qu'ils remonteront sur la friture, égouttez-les et remettez frire les foies: dressez les filets en couronne, les foies dessus, et saucez d'une sauce tomate légère.

SAUTÉ DE FILETS DE LOTTES.

Après avoir limoné et habillé sept belles lottes, levez-en les filets, parez-les, et placez-les dans un plat à sauter bien beurré; jetez dessus une pincée

de sel blanc, et mouillez d'un verre d'excellent vin de Bordeaux blanc: faites partir sur un fourneau vif. Aussitôt que les filets seront roidis d'un côté, retournez-les pour les roidir de l'autre; et alors égouttez-les pour les mettre en presse suivant la règle indiquée. Passez le fond dans lequel ils auront été sautés, faites-le réduire à moitié; mêlez-y une forte cuillerée à pot de velouté travaillé, réduisez et liez de trois jaunes d'œufs crus: passez à l'étamine pour mettre au bain-marie; sautez aussi les foies dans un peu de vin blanc et de beurre, avec assaisonnement. Lorsqu'ils seront cuits égouttez le mouillement et joignez-y deux maniveaux de petits champignons tournés et cuits; parez les filets, placez-les dans un plat à sauter, tenez-les chauds avec le beurre de leur première cuisson et le fond des foies, un rond de papier beurré dessus: il faut qu'ils chauffent sans bouillir. Ne les dressez qu'au moment de servir. Mettez un peu de sauce dans les foies et les champignons, que vous aurez aussi tenus chauds; faites-leur faire un petit bouillon sur le fourneau, garnissez-en le puits de l'entrée: finissez la sauce avec un beurre d'anchois qui auront été parfaitement dessalés, un demi-jus de citron; masquez-en l'entrée, et servez.

CAISSE DE FOIES DE LOTTES A LA ROYALE.

Ayez vingt beaux foies de lottes, mettez-les dégorger dans de l'eau l'espace d'un quart d'heure; pendant ce temps passez au beurre la moitié d'une carotte et celle d'un oignon émincé, quelques feuilles de persil, thym, laurier en petite quantité, sel, un peu de poivre, parures de truffes et tournures de champignons: mouillez avec un verre de vin de Sauterne. Égouttez les foies, marquez-les dans une casserole très-beurrée, mettez dessus une livre de truffes coupées en escalopes d'une ligne d'épaisseur, passez la mirepoix avec pression pour mettre dans les foies; mettez-les en cuisson, qu'ils ne fassent que mijoter pendant dix minutes: alors retirez-les du feu et les laissez chaudement. Vous aurez huilé et fait sécher à l'étuve une caisse d'entrée: au moment de servir ôtez le mouillement qui se trouve dans les foies, faites-le tomber à glace après l'avoir dégraissé pour l'incorporer dans une sauce allemande qui vous servira à saucer l'entrée; mêlez-en quelques cuillerées dans les foies, versez-les bouillants dans la caisse, et saucez du reste de la sauce, surtout sans ajouter de citron.

Observation.

On a souvent confondu la barbotte avec la lotte;

mais la barbotte, ne se trouvant presque toujours que dans des étangs vaseux, ne vaut jamais cette dernière : cependant, celle qu'on trouve quelquefois dans les eaux vives n'est pas à dédaigner ; son foie surtout a beaucoup de rapports avec celui de la lotte. Les recettes décrites pour celle-ci serviront facilement à préparer la barbotte.

CHAPITRE TRENTE-DEUXIÈME.

DU BARBILLON OU BARBEAU.

Le barbeau, connu dans la cuisine plus usuellement sous le nom de barbillon, se trouve dans toutes les rivières. On le nomme barbillon parce qu'il a quatre nageoires, deux au coin de la bouche et deux au bout du museau. Ce poisson est allongé et pointu : sa chair, quoique un peu molle, est d'une bonne saveur et digestive; mais l'on doit s'abstenir d'employer ses œufs, qui sont un puissant purgatif. Ses écailles légèrement argentées et transparentes laissent apercevoir sa peau d'une couleur rosée. Comme je viens de le dire plus haut, ce poisson se trouve dans toutes les eaux douces courantes; il peut donc être employé pour remplacer les autres poissons qui souvent ne se trouvent pas facilement, lorsqu'on est éloigné de la mer et des fleuves. Je vais donner les meilleures recettes pour le servir avec avantage; et en m'appuyant de l'autorité de l'auteur de la Physiologie du goût, qui a dit que le barbillon bien apprêté est un mets succulent et honorable pour un adepte de la gastronomie.

Sommaire.

BARBILLONS A LA MARINIÈRE.

Choisissez deux ou trois barbillons, suivant leur grosseur; qu'ils soient courts et ronds de corps: écaillez-les comme les carpes ou les brochets, enlevez les ouïes, faites une petite incision sur la peau du ventre pour en sortir les intestins et les œufs, arrachez le boyau sanguin adhérent à l'arête, et lavez parfaitement chaque poisson. Ébarbez-les avec les ciseaux à poisson, puis coupez-les en tronçons d'un pouce d'épaisseur; placez-les sur un plat de terre, et jetez dessus un peu de sel blanc, quelques gouttes de vinaigre, persil en branches et oignons en rouelles: laissez les poissons ainsi pendant une heure avant de les faire cuire; cet assaisonnement leur fait rendre l'eau qu'ils pourraient contenir et les raffermit. Pour les mettre en cuisson opérez ainsi : égouttez-les sur un linge blanc, dans lequel vous les presserez fort pour en faire sortir l'eau et le sel qu'ils pourraient encore retenir; marquez-les dans une casserole; assaisonnez de poivre, muscade râpée; pas de sel, car ils doivent en avoir conservé assez; mettez un bouquet de persil garni de thym,

laurier, basilic, tournures de deux maniveaux de champignons, deux clous de girofle; mouillez d'une bouteille de bon vin rouge de Bourgogne; ajoutez un quart de beurre fin; mettez partir sur un fourneau vif et laissez aller à grand bouillon pendant tout au plus dix minutes, jusqu'à l'entière cuisson; alors dressez-les tronçons de barbillons; retirez le bouquet et les clous de girofle du vin, dans lequel vous ajouterez le fond des champignons; laissez réduire à grand feu le mouillement à moitié; retirez-le du feu; vous aurez mêlé à un quarteron d'excellent beurre une petite cuillerée à bouche de farine, pour le lier; remettez sur le feu, qu'il ne fasse que frémir; passez à l'étamine, ajoutez les deux maniveaux de champignons dans cette sauce; séparez chaque morceau de barbillon par un croûton de pain en cœur passé au beurre, et saucez de la sauce bouillante.

BARBILLONS GRILLÉS SAUCE AU BEURRE D'ANCHOIS.

Préparez, suivant la règle que je viens de décrire, quatre petits barbillons bien ronds et bien épais, ciselez-les légèrement des deux côtés, placez-les sur un plat de terre, jetez dessus un peu de sel blanc, persil en branches, le jus d'un citron et un demi-verre d'huile : retournez souvent les poissons dans cet assaisonnement, qu'ils se pénètrent à travers les

ciselures du jus de citron et de l'huile. Vous aurez préparé une poignée de tuyaux de paille épluchés et huilés de la manière indiquée pour celle des rougets : une demi-heure avant de servir placez-la sur un gril et dessus les barbillons séparés des ingrédients qui les marinaient, mais bien huilés; faites griller sur un feu soutenu sans brûler la paille. Il faut que les barbillons prennent une couleur dorée et qu'ils soient fermes au toucher; employez, pour les retourner, le procédé du couvercle mentionné dans les articles antécédents, et ayez soin, avant de les placer sur le second côté, d'huiler de nouveau la paille : lorsqu'ils auront atteint leur entière cuisson dressez-les et saucez-les d'une sauce au beurre finie d'un beurre d'anchois, d'un jus de citron, et dans laquelle vous jetterez des câpres.

BARBILLONS FARCIS A LA FINANCIÈRE.

Apprêtez et habillez quatre barbillons de la grosseur des précédents, fendez-les par le dos depuis la tête jusqu'à la queue sans la fendre elle-même; enlevez l'arête du milieu et toutes les petites arêtes adhérentes à la chair. Avec la chair des deux autres barbillons faites une farce à quenelles un peu ferme, ajoutez-y persil, champignons, truffes hachées: le tout cru. Piquez la chair des barbillons de filets d'anchois bien dessalés, garnissez l'intérieur de la farce, redonnez-leur la première forme, enveloppez dans une feuille de fort papier beurrée bien serrée par quatre ficelles; mettez les barbillons dans une poissonnière sur la feuille et mouillez-les d'une mirepoix préparée comme celle pour l'anguille au four: faites partir et placez la poissonnière couverte dans le four ou sur la paillasse avec feu dessus et dessous, une demi-heure de cuisson suffira. Pendant ce laps de temps il est nécessaire d'arroser souvent le papier de la mirepoix. Aussitôt que la cuisson sera achevée ôtez la poissonnière du feu, en laissant les barbillons encore dix minutes dans leur cuisson; prenez et dégraissez quelques cuillerées de la mirepoix que vous ferez réduire pour ajouter à une sauce financière que vous aurez tenue bouillante au bain-marie, et dans la-

quelle vous aurez mis un émincé de truffes et de champignons. Égouttez pour servir les barbillons, enlevez les ficelles et le papier, dressez-les sur le plat, masquez-les d'une partie de la sauce avec le ragoût et envoyez le reste dans une saucière.

BARBILLONS A L'ANGLAISE.

Après avoir habillé quatre barbillons de choix coupez-les en tronçons d'un pouce d'épaisseur; on peut se dispenser de se servir des têtes: placez ces tronçons sur un plat de terre avec sel, mignonnette, persil, échalotes émincées, un filet de vinaigre à l'estragon, quelques cuillerées d'huile d'olive; sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Une demi-heure avant de servir égouttez-les, farinez-les, pour bien les sécher, et panez-les une fois à l'œuf seulement; déposez-les sur deux couvercles, puis plongez-les dans une friture d'huile chaude assez pour les cuire mais ne pas trop les colorer: qu'ils cassent sous le doit. Égouttez-les, dressez en couronne et saucez d'une sauce poivrade bien corsée.

HORLY DE FILETS DE BARBILLONS.

Levez les filets de six barbillons ou plus, suivant la force que vous voulez donner à l'entrée; parez-les en leur donnant la forme des filets de soles, surtout enlevez avec soin toutes les petites arêtes; mettez-les dans une terrine pour mariner avec sel, poivre, échalotes émincées, persil en branches, le jus d'un citron, une cuillerée à bouche d'huile d'olive; sautez-les souvent. Au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc pour les éponger de l'eau qu'ils pourraient encore contenir, farinez-les et posez-les sur un couvercle masqué aussi de farine en leur donnant une forme courbée. A l'instant de servir glissez la moitié de ces filets dans l'huile bouillante, en ayant soin d'appuyer alternativement l'écumoire sur chaque filet, lorsqu'ils remonteront sur la friture, pour qu'ils prennent une égale couleur; lorsqu'ils deviendront croustillants, égouttez-les pour faire frire de même l'autre moitié : lorsqu'ils seront tous égouttés, dressez en couronne et saucez d'une sauce tomate légère.

Observation.

La chair du barbillon peut, comme celle de la carpe,

servir à faire des quenelles; mais, comme elle est aussi très-aqueuse, il faut avoir la précaution de bien l'éponger dans un linge avant de la piler, et dessécher la panade comme je l'ai indiqué pour les quenelles de carpes. On pourra, avec cette farce, préparer les entrées désignées dans le chapitre consacré à cette dernière.

Les barbillons ciselés comme des merlans, ou panés et frits, se servent pour rôt; on les sert aussi au bleu, mais après les avoir écaillés.

CHAPITRE TRENTE-TROISIÈME.

DE LA TANCHE.

La tanche est très-commune dans les lacs et les étangs; ses écailles sont très-fines : dégorgée quelques jours dans l'eau courante, sa chair devient excellente, elle est grasse et délicate; la plupart de celles qu'on pêche en France n'ont guère généralement plus d'un pied de long, mais on en pêche quelquefois qui pèsent jusqu'à six et huit livres. On assure qu'en Italie il s'en trouve qui pèsent jusqu'à vingt livres. Les tanches pêchées dans des ruisseaux d'eau courante, quoique petites, sont toujours excellentes; toutes celles qui proviennent des eaux vives ou qui y ont été mises pour dégorger sont d'une couleur jaune-verdâtre très-clair, au lieu que les autres sont d'une couleur noirâtre. En Auvergne on en trouve, à l'entrée de plusieurs sources, de fort petites qui font une excellente friture. Il est donc important, lorsque l'on achètera des tanches, de les choisir de la couleur qui vient d'être indiquée, pour être certain de leur qualité.

Sommaire.

TANCHES A LA POULETTE.

Prenez trois belles tanches, d'une belle couleur, comme je viens de l'indiquer, et bien grasses; mettez, dans une casserole assez grande pour les contenir toutes trois, de l'eau sur le feu; aussitôt qu'elle commencera à bouillir jetez-y une petite poignée de sel gris, retirez-la du feu, jetez les tanches dans cette eau, et remuez-la doucement jusqu'à ce que les petites écailles s'enlèvent facilement sans écorcher la peau; sortez-les de l'eau, ratissez-les avec la lame du couteau pour les limoner, enlevez les ouïes, videz-les et jetez-les dans de l'eau fraîche dégorger pendant un quart d'heure; ensuite égouttez-les et coupez-les en morceaux d'un pouce d'épaisseur, placez-les à mesure dans une casserole avec oignons émincés, persil en branches, la moitié d'une gousse d'ail, thym, laurier, une feuille de basilic, deux clous de girofle, sel, poivre, un peu de muscade râpée, un quart de beurre fin, une bouteille de vin blanc de Chablis; faites partir sur un fourneau et laissez en ébullition jusqu'à la parfaite cuisson, c'est-à-dire jusqu'à ce que les morceaux de tanches soient fermes au toucher; alors égouttez-les pour les mettre dans

une autre casserole, passez le fond, dégraissez-le et mettez ce dégraissis sur les poissons pour les tenir chauds; faites un petit roux blanc proportionné au fond pour les lier aussitôt qu'il sera parti, jetez dedans des tournures de champignons et placez-le sur l'angle du fourneau pour le cuire et le dégraisser par une ébullition très-douce; alors passez-le pour le faire réduire et arriver au point de suprême, liez-le de trois jaunes d'œufs crus; passez à l'étamine dans un bain-marie pour le tenir bouillant; coupez dans la croûte bien chapelée d'un pain à potage douze cœurs, que vous passerez au beurre clarifié; dressez les morceaux de tanches, les têtes au milieu du plat, les morceaux en cordon autour séparés par un croûton, ajoutez à la sauce deux maniveaux de champignons cuits et tournés et saucez.

TANCHES A L'ITALIENNE.

Préparez quatre tanches comme les précitées, garnissez-en l'intérieur d'une bonne d'Uxelle; vous aurez eu le soin de les vider par les ouïes et de ne faire aucune ouverture au ventre : ficelez bien la tête afin que la d'Uxelle ne puisse sortir. Passez une mirepoix au beurre, comme celle décrite pour l'anguille au four ; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Chablis et d'un verre de vin de Sauterne. Placez les tanches sur la feuille dans une poissonnière, versez-y le fond passé avec pression ; couvrez d'une feuille de papier beurrée les poissons, faites partir et mettez cuire au four sans couvercle : s'il n'était pas disponible, couvrez la poissonnière de son couvercle et placez-la sur un fourneau étouffé, et beaucoup de feu sur le couvercle, ayant soin d'arroser souvent les tanches. Au bout de vingt-cinq à trente minutes de cuisson elles seront à leur point. Égouttez-les : passez le fond, qui doit être presque réduit ; dégraissez-le, mettez-le à demi-glace pour l'incorporer à une sauce italienne brune. Déficelez les tanches, dressez-les, saucez d'une partie de la sauce, et envoyez le reste dans une saucière.

TANCHES A LA RAVIGOTE.

Prenez quatre moyennes tanches bien grasses, après les avoir habillées suivant la règle; ensuite ouvrez les tanches par le dos pour en retirer l'arête du milieu et toutes les petites. Vous aurez préparé et levé les filets d'une petite anguille que vous couperez en aiguillettes, assaisonnez-les pour en piquer les chairs des tanches. Vous aurez préparé et desséché une panade pareille à celle de la farce de carpe, pilez cette panade dans un mortier avec deux jaunes et un œuf entier; assaisonnez de sel, poivre, muscade : ajoutez une cuillerée à ragoût d'allemande réduite. Vous aurez coupé un oignon en dés, passez-le au beurre à blanc en le mouillant un peu pour qu'il cuise; hachez cerfeuil, estragon, que vous incorporerez dans cette espèce de farce, avec champignons cuits et hachés; garnissez l'intérieur des tanches de cet appareil et fermez l'ouverture avec quatre petites fiches comme celles pour les soles; masquez chaque tanche d'une anglaise, panez dessus et arrosez de beurre. Placez les tanches sur une feuille ou une grille dans un plat à sauter, versez dessus un verre de vin blanc et un quarteron de beurre fin, un peu de sel, et mettez au four, dans la partie la plus douce, pendant trente à quarante minutes, pour

atteindre l'intérieur des tanches en arrosant souvent de beurre clarifié. Aussitôt qu'elles atteindront une couleur dorée, couvrez-les d'un rond de papier afin qu'elles ne se colorent pas davantage; lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les, enlevez les petites fiches de bois, et dressez-les. Envoyez dans une saucière une sauce ravigote chaude préparée ainsi : faites blanchir cerfeuil, estragon, une ciboule émincée, quelques branches de pimprenelle; aussitôt qu'elle aura jeté quelques bouillons égouttez-la pour la rafraîchir et la presser ensuite, pilez-la et, lorsqu'elle le sera parfaitement, ajoutez-y deux onces de beurre le plus fin, pilez encore, passez au tamis de soie, et mettez-la de côté pour vous en servir plus tard; faites réduire la moitié d'un verre de vinaigre à l'estragon, avec une pincée de mignonnette, presque à glace, ajoutez-y une cuillerée à pot de velouté que vous réduirez serré, passez à l'étamine, tenez-la bouillante; mêlez-y la ravigote, vannez pour bien l'incorporer, ajoutez une cuillerée de vert d'épinards passé aussi au tamis de soie, et versez dans la saucière.

TANCHES GRILLÉES.

Après avoir limoné et vidé quatre tanches essuyez-les soigneusement sans les laver, ciselez-les des deux côtés légèrement, placez-les sur un plat de terre, jetez dessus quelques pincées de sel, persil en branches, oignons émincés, arrosez-les d'un demi-verre d'huile d'olive et retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Vingt-cinq minutes avant de servir mettez-les bien huilées sur un gril, que vous placerez sur une paillasse vive : qu'en grillant elles se colorent d'un beau jaune. Renouvelez et entretenez le feu au même point afin qu'elles ne bouillent pas, surtout lorsque vous les aurez retournées ; alors dressez-les et envoyez dans une saucière une sauce au beurre bien cuite et finie avec un beurre d'anchois, un jus de citron et dans laquelle vous jetterez des câpres.

TANCHES A LA PROVENÇALE.

Après avoir apprêté quatre tanches suivant la règle, coupez-les en tronçons d'un pouce d'épaisseur, mettez-les sur un plat en semant un peu de sel dessus, et arrosez-les d'un jus de citron. Coupez six gros oignons blancs en anneaux, passez-les de belle couleur dans un verre de bonne huile, ajoutez y un peu de sel, de poivre, une pincée de poivre de Cayenne, mouillez de deux verres de vin de Champagne, ajoutez un bouquet garni et laissez mijoter à feu doux jusqu'à l'entière cuisson des oignons; lorsqu'ils seront cuits, égouttez sur un linge les tronçons de tanches, pour bien les éponger de toute humidité, et mettez-les dans la casserole où sont les oignons: faites partir et étouffer avec feu dessus et dessous, un quart d'heure à vingt minutes suffiront pour leur cuisson. Égouttez-les alors pour les dresser, ôtez le bouquet, dégraissez, faites réduire en ajoutant une cuillerée à ragoût d'espagnole travaillée, une cuillerée à bouche de tomate et masquez les tronçons de tanches.

FILETS DE TANCHES A L'ANGLAISE.

Prenez six petites tanches tout habillées; levez-en les filets sans ôter la peau, mais extirpez avec soin toutes les petites arêtes tenant à la chair : parez-les proprement, placez-les dans une terrine avec assaisonnement de persil en branches, échalotes émincées, thym, laurier, sel, mignonnette, jus de citron, quelques cuillerées d'huile d'olive; veillez à ce que ces filets s'imprègnent bien du goût de ces ingrédients, ayez soin d'extraire l'eau qu'ils pourraient rendre dans cette marinade. Une demi-heure avant de servir égouttez-les sur un linge pour les fariner, ensuite trempez-les dans des œufs battus pour les paner mais légèrement; posez-les sur deux couvercles, masquez de mie de pain pour les faire frire en deux fois et courbez-les un peu. Ne les mettez dans la friture à l'huile qu'à l'instant de les envoyer : qu'ils soient croustillants et de belle couleur; alors égouttez-les, dressez et saucez d'une sauce poivrade bien corsée.

Observation.

Les tanches se servent aussi frites pour rôt. Je ferai observer que, presque toutes les entrées de

poisson se servant les jours maigres, il est tout à fait indispensable de se servir d'huile pour friture. D'ailleurs tous les praticiens savent que l'huile a une puissance plus siccative que le saindoux et les autres graisses; mais qu'on doit faire choix d'huile inodore, qui, par conséquent, ne communique aucun goût aux objets que l'on fait cuire: comme pourraient le faire le saindoux, la graisse de bœuf ou le beurre, par parenthèse la plus médiocre des fritures; mais il faut conduire la friture à l'huile, car dès qu'elle est brûlée elle donne à ce que l'on fait frire un goût détestable. On ne doit jamais chauffer l'huile d'avance, mais seulement à l'instant où il faut y plonger les mets qu'elle doit cuire; et, lorsqu'ils y sont, la retirer du feu, si la fumée qui s'en évapore devient noire.

CHAPITRE TRENTE-QUATRIÈME.

DE LA PERCHE ET DE L'ALOSE.

Je ne parlerai ici de la perche que pour rappeler que l'on trouvera dans la troisième partie (chapitre XVIII, page 26) les recettes pour la servir; la perche ne peut et ne doit être servie qu'entière, on ne peut ni en faire des filets ni aucune espèce de farce : mes confrères voudront donc bien consulter, pour la variation de leurs menus, cette troisième partie. On pourrait aussi se servir, pour la perche, des recettes que je viens de décrire pour les tanches.

DE L'ALOSE.

Malgré les détails déjà donnés sur la description et les qualités de l'alose dans le chapitre XII de la troisième partie, je crois devoir les retracer ici succinctement. Comme je l'ai déjà dit en commençant le Traité des entrées des poissons d'eau douce, l'alose n'est bonne que lorsqu'elle a remonté les fleuves et qu'elle y a séjourné; sa chair alors est délicate et

savoureuse, au lieu que la chair de celles pêchées dans la mer est sèche et coriace; elle porte d'ailleurs une forte odeur marine désagréable au palais et à l'odorat. L'alose de Seine est excellente, mais celle de la Loire ne lui cède rien, surtout lorsqu'elle est pêchée dans la partie de ce fleuve qui baigne la ville de Tours. Beaucoup de personnes prétendent que la chair de l'alose est indigeste, je crois qu'elle l'est seulement lorsqu'elle est mal apprêtée ou mal cuite, ou lorsque l'on n'a pas su, avant de l'employer, lui faire rendre l'huile qu'elle contient. Voir, pour servir les aloses entières, le chapitre XII de la troisième partie.

Sommaire.

FILETS D'ALOSES A L'ITALIENNE.

Écaillez et habillez une moyenne alose ou deux petites, laitées, levez-en les filets sans ôter la peau, mettez les laitances de côté. Extirpez autant que possible toutes les petites arêtes; coupez, dans ces filets, douze ou quatorze morceaux, suivant leur grosseur, donnez-leur la forme d'un filet de poulet, mais en les tenant plus longs et moins larges;

posez-les à mesure sur un plat de terre, la peau dessous; jetez dessus quelques pincées de sel blanc et de mignonnette, un jus de citron et quelques branches de persil; laissez-les ainsi jusqu'à l'instant de servir; alors mettez, dans un plat à sauter, bouillir deux verres de bon vin blanc avec un quarteron de beurre. Les filets préparés auront rendu une partie de l'huile qu'ils contenaient, égouttez-les sur un linge blanc pour les bien éponger, retirez le plat à sauter de dessus le fourneau, rangez dedans les filets, mettez sur le fourneau une chevrette, posez dessus le plat à sauter recouvert d'un couvercle avec feu dessus. Cinq à six minutes suffiront pour leur cuisson; retirez alors du feu. Les filets doivent être cuits et fermes au toucher et sans être cassés; égouttez-les pour les dresser. Vous aurez coupé les laitances en morceaux et les aurez sautées au beurre; joignez-y autant de champignons émincés et cuits, garnissez le puits de ce ragoût; et saucez d'une sauce italienne blanche un peu serrée.

SAUTÉ DE FILETS D'ALOSES A LA NORMANDE.

Préparez douze ou quatorze filets d'aloses, comme les précités; marinez-les de même pour leur faire rendre l'huile qu'ils pourraient avoir. Sautez les laitances dans un peu de beurre, de citron et de sel après les avoir coupées en morceaux; joignez-y trois

douzaines d'huîtres préparées suivant la règle, autant de moules, de truffes et de champignons émincés. Vous aurez aussi préparé une sauce normande comme elle est décrite page 33 de la quatrième partie. Au moment de servir sautez les filets comme ceux à l'italienne, égouttez-les pour les dresser, ajoutez au ragoût, que vous aurez tenu bouillant, quelques cuillerées de sauce pour garnir le puits de l'entrée; mêlez à la sauce une légère cuillerée à bouche de persil haché et blanchi, masquez en les filets et servez.

FILETS D'ALOSES EN PAPILLOTES.

Levez et marinez des filets d'aloses comme ceux précités; passez au beurre persil, truffes et champignons hachés, deux échalotes également hachées et blanchies; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, muscade râpée. Lorsque ces fines herbes seront passées au beurre, ajoutez une cuillerée à pot de sauce allemande, serrez-la bien avec les fines herbes, puis mettez-la refroidir. Vous aurez coupé en gros dès les laitances et les aurez sautées au beurre : mêlez-les avec la sauce. Vous aurez découpé et huilé autant de papillotes que vous avez de filets d'aloses. Une demi-heure avant de servir pressez bien ces filets dans un linge blanc pour en extraire l'huile qu'ils pourraient encore conserver; remettez-les sur un plat

pour les envelopper de chaque côté de la sauce d'une ligne d'épaisseur; posez-les à mesure sur les papillotes pour les former; faites-les griller suivant la règle déjà plusieurs fois décrite, et servez.

FILETS D'ALOSES A LA PURÉE D'OSEILLE.

Préparez et marinez des filets d'aloses comme les précités; au bout de trois heures égouttez-les pour les presser, replacez-les sur le plat pour les couvrir d'une bonne d'Uxelle, et, lorsqu'elle sera refroidie, panez-les une fois sur la sauce, puis une seconde fois avec une anglaise, mais ne les en masquez que légèrement, placez-les à mesure sur un plafond beurré, et arrosez-les de beurre clarifié. Vingt minutes avant de servir placez le plafond sur une chevrette, avec feu dessous et par-dessus le four de campagne, ayant soin d'arroser plusieurs fois les filets de beurre clarifié pendant qu'ils prendront couleur; lorsque vous serez assuré de leur cuisson, dressez-les et garnissez-les d'une purée d'oseille telle qu'elle est décrite à la page 235 de la quatrième partie.

HORLY DE FILETS D'ALOSES A L'ANGLAISE.

Levez les filets comme les précédents, placez-les sur un plat de terre avec un peu de sel, mignonnette, muscade râpée, le jus de deux citrons, deux échalotes émincées, quelques branches de persil. Vous aurez le soin de sauter souvent les filets dans cet assaisonnement. Une demi-heure avant de les servir dégagez-les de tous les ingrédients qui les couvraient, épongez-les dans un linge blanc pour les fariner bien à sec et les paner une seule fois à l'œuf; placez-les à mesure sur des couvercles saupoudrés de mie de pain; puis, au moment de servir, plongez-en la moitié dans de l'huile chaude moyennement afin de les atteindre et de les rendre croustillants, sans trop les colorer. Répétez la même opération pour l'autre moitié lorsque les premiers seront égouttés, et dressez-les en couronne sur un plat très-chaud; saucez d'une sauce tomate légère mais bien corsée.

CHAPITRE TRENTE-CINQUIÈME.

DES CRUSTACÉS.

C'est par cette dénomination que l'on désigne les homards ou écrevisses de mer, les langoustes, les crabes et les tourteaux, les crevettes et les chevrettes pêchées sur les côtes de Bretagne et dans la Manche, et les écrevisses d'eau douce.

D'après les expériences de M. Lassaigne sur le principe colorant des écrevisses et autres crustacés, il conclut qu'ils contiennent un principe colorant tout formé ; qu'on peut en extraire à froid par le moyen de l'alcool ; que cette couleur ne se forme point par l'action de la chaleur, mais qu'elle se développe et se répand dans le test (coquille) de ces animaux par l'impulsion de ce fluide, et qu'il existe une membrane très-colorée qui, par la grande quantité de couleur qu'elle recèle, paraît être la source de la colorisation de cette classe d'animaux (*Extrait du Dictionnaire des aliments*, par M. Aulagnier).

ÉCREVISSES D'EAU DOUCE.

Il faut les choisir d'une couleur verdâtre-clair et rejeter celles d'un vert noir. La Seine nous en fournit d'excellentes, mais les plus belles et les plus grosses nous viennent de la Lorraine, mais surtout du Rhin, et sont réputées les meilleures et les plus grosses. Strasbourg en fournit, dans la saison, abondamment Paris. Les autres écrevisses, quoique d'aussi bon goût, ne les égalent jamais en grosseur. La meilleure manière de les manger est de les servir chaudes et préparées de la manière suivante, soit pour entremets ou grosses pièces.

ECREVISSES AU COURT BOUILLON.

Faites choix de cinquante belles écrevisses : c'est une proportion que je prends. Au bout de la queue il se trouve une espèce de petites écailles : prenez celle du milieu entre le pouce et l'index pour la tirer doucement. Il se trouve attaché à cette écaille un petit boyau qui, s'il n'était pas ôté, donnerait de l'amertume à l'intérieur de l'écrevisse : c'est ce qu'on

appelle, en terme technique, châtrer les écrevisses. Jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Pendant ce temps mettez dans une casserole, qui pourra contenir les écrevisses, un quart de beurre fin, persil en branches, oignons émincés, thym, laurier, sel, poivre, la moitié d'une bouteille de vin de Champagne; laissez bouillir à grand feu pendant douze à quinze minutes. Pendant ce temps égouttez les écrevisses dans une passoire après les avoir bien lavées, retirez le mouillement du feu, jetez dedans les écrevisses en les arrosant de l'autre moitié de la bouteille de vin de Champagne, remettez la casserole couverte sur un fourneau ardent pendant dix minutes et sautant les écrevisses toutes les deux ou trois minutes, puis ensuite retirez et tenez-les couvertes pour les faire chauffer. Égouttez-les, dressez-les sur un buisson de persil et servez-les bouillantes.

ÉCREVISSES A LA CRÈME.

Dans les menus donnés dans le premier volume du *Maître-d'hôtel* de Carême, et copié d'après MM. Héliot et Vincent La Chapelle, j'ai lu plusieurs fois Écrevisses à la crème pour entremets. Curieux d'en connaître la recette, j'ai feuilleté plusieurs formulaires anciens sur l'art de la cuisine; enfin je suis parvenu à la trouver dans l'ouvrage intitulé : *Soupers*

de la Cour. Voici cette description : Après avoir châtré et lavé des écrevisses, mettez les dans une casserole avec un bon morceau de beurre bien frais, un bouquet de ciboule et de persil garni de thym, laurier, basilic; un oignon piqué de deux clous de girofle, peu de sel et de poivre. Mouillez les écrevisses d'une petite cuillerée à pot de bouillon de légumes, mettez la casserole couverte sur un fourneau ardent pendant dix minutes et sautant souvent les écrevisses. Au bout de ce temps retirez-les du feu pour les égoutter dans une passoire, arrachez-en toutes les petites pattes et ôtez la coque de la queue. Placez-les dans une casserole avec leur fond pour les tenir chaudes sans qu'elles bouillent. Au moment de servir égouttez-les, dressez-les dans une casserole d'argent les unes sur les autres, les queues en dedans, les têtes appuyées aux parois de la casserole, et saucez d'une béchamel maigre à l'essence de champignons et bien onctueuse.

Je ne donne cette recette que comme souvenir de l'ancienne cuisine. Je me suis seulement permis de retrancher une partie de la masse des assaisonnements, qui eût été trop incendiaire pour notre cuisine moderne.

Observation.

Les écrevisses servent encore souvent pour garniture et pour hatelets; les queues sont employées pour une infinité de ragoûts et de sauces; leur beurre

donne aussi le cachet à toutes ces bonnes choses, et, employé avec modération dans la glace, pour les entrées piquées et glacées, leur donne un œil de vermillon qui charme la vue. On fait encore, avec les écrevisses, ce potage renommé, quoique ancien, appelé Bisque, qui, rajeuni et perfectionné par la cuisine moderne, est des potages un des plus savoureux et des plus nobles. Depuis long-temps j'ai renoncé à faire sécher au four ou à l'étuve, les coquilles des écrevisses; je trouvais que cette dessiccation leur enlevait une partie de leur arome et de leur beau rouge. Voici comment j'opère : après avoir séparé toutes les parties charnues des coquilles, je les fais parfaitement piler, presque réduites en poudre; il faut compter, pour vingt-cinq écrevisses, un quarteron de beurre; une demi-livre pour cinquante et une livre pour cent. Ajoutez donc, dans les coquilles, le poids du beurre suivant la quantité d'écrevisses que vous aurez; pilez encore le tout ensemble pour bien l'amalgamer, puis ensuite mettez dans une casserole sur un fourneau doux, en remuant avec une cuiller de bois jusqu'à ce que les coquilles soient parfaitement chaudes. Étendez sur un plat de terre un torchon blanc presque neuf et bien sec, versez dessus les écrevisses et tordez le torchon pour exprimer le beurre, à l'aide du tourniquet fait avec les manches de deux cuillers de bois, en ayant soin d'ouvrir souvent le torchon pour que les coquilles ne restent pas en paquets. Le beurre en étant entièrement extrait, mettez le plat dans un endroit frais

pour qu'il se fige : de cette manière vous l'aurez d'un très-beau rouge et conservant tout l'arome des écrevisses. De plus, il reste sous le beurre une véritable essence d'écrevisses qui, ajoutée dans la sauce ou dans une bisque, leur donne un goût parfait. Lorsque l'on pressait le beurre sur de l'eau pour le refroidir, on perdait cette excellente essence.

DES HOMARDS, DES LANGOUSTES ET DES CREVETTES.

Le homard, ou écrevisse de mer, se sert pour rôt et pour entrée froide, dont je donnerai la description à la fin de ce volume. On en garnit aussi des petits vol-au-vent, des croustades de nouilles, de riz, etc.; on en fait aussi des sauces. La langouste n'est qu'une variété du homard : les meilleurs homards et langoustes sont pêchés dans la Manche. Comme je l'ai déjà dit, la chair des langoustes est toujours plus ferme que celle des homards; elle est légèrement sucrée. Lorsque l'on achète homard ou langouste il faut faire choix de ceux qui sont les plus lourds. Lorsqu'ils sont crus, voici la manière de les faire cuire : mettez bouillir dans un chaudron une quantité d'eau suffisante, quatre oignons émincés,

quatre clous de girofle, un fort bouquet de persil garni de thym, laurier, basilic et sauge, un piment vert, sel, muscade râpée, une pincée de mignonnette; laissez bouillir l'eau pendant une demi-heure, descendez le chaudron du feu et couvrez-le, après avoir ajouté dans l'eau un bon morceau de beurre. Lorsque cette préparation sera presque refroidie, mettez dedans les homards ou les langoustes en les posant le dos sur le fond du chaudron ; replacez le chaudron sur le feu et laissez mijoter doucement pendant une demi-heure; alors ôtez du feu, versez sur les homards un verre de vin de Madère, couvrez parfaitement le chaudron et n'en retirez les homards que lorsque l'eau sera presque froide. Si vous achetez les homards ou les langoustes cuits, il serait nécessaire de leur faire subir un ou deux bouillons dans une même préparation. Les homards qui nous arrivent tout cuits l'ont été dans l'eau de mer, et l'eau de mer dessèche toujours leur chair; avec le procédé que j'indique la chair reprend toute son onction et son moelleux. Lorsque vous servirez des homards ou des langoustes pour rôt, ayez soin qu'ils aient été parfaitement égouttés, frottez-les légèrement d'huile pour raviver leur couleur; puis, d'un coup de couteau donné d'aplomb, fendez-les en deux; enlevez avec une cuiller toute la partie crémeuse qui se trouve dans le coffre et la partie carminée qui se trouve entre ce coffre et la queue, ainsi que les œufs. Faites piler parfaitement le tout et passez au tamis à quenelles, mettez ensuite dans une terrine avec

deux jaunes d'œufs crus, une pincée de poivre, du sel seulement s'il en manquait; broyez le tout avec une cuiller de bois; ajoutez-y une cuillerée à bouche d'excellente moutarde de Maille, quelques cuillerées d'huile fine, une ou deux de vinaigre à l'estragon et une cuillerée d'une ravigote hachée à cru, très-finement. Dressez les homards sur le plat de rôt couvert d'une serviette artistement pliée, entourez-les de persil et envoyez la sauce dans une saucière.

Quant aux chevrettes, on les sert peu mais on utilise leurs queues comme garniture de petits vol-au-vent et de sauces, ainsi que l'on fait des queues d'écrevisses et des crevettes que l'on sert pour entremets; mais, comme les unes et les autres sont presque toujours trop salées, il est nécessaire de les préparer ainsi pour leur ôter leur âcreté : mettez les dans une casserole à l'eau froide avec un oignon émincé, quelques branches de persil, thym, laurier, basilic; posez sur un fourneau vif sans les couvrir; écumez-les à mesure, et, aussitôt qu'elles auront jeté un bouillon, retirez-les du feu et couvrez-les. Lorsque l'eau sera presque tiède, égouttez-les pour les laisser entièrement refroidir pour vous en servir plus tard. Si elles doivent servir pour entremets, mettez, sur un plat garni d'une serviette, un buisson de persil, autour duquel vous dresserez les crevettes en couronne en les tenant presque droites, le premier rang de droite à gauche et le second de gauche à droite, ainsi de suite jusqu'en haut.

CHAPITRE TRENTE-SIXIÈME.

DE LA GRENOUILLE.

La grenouille est un aliment sain et salubre. Quoique ce mets ne soit pas du goût de tout le monde, il se trouve cependant plusieurs amateurs de cette habitante des marais. A Vienne en Autriche on mange la grenouille entière, le foie surtout y est très-estimé. En France, où l'on en fait une grande consommation, on ne mange que la partie coupée depuis les épaules et que l'on désigne vulgairement sous le nom de cuisse : on les mange à la poulette et frites; on en fait des potages et des bouillons médicinaux, à la fois béchiques, nutritifs et adoucissants, que l'on fait prendre aux personnes menacées de consomption. En Auvergne et dans le Bourbonnais on en mange beaucoup pendant le carême. On apporte dans les marchés les cuisses de grenouilles dépouillées et enfilées toutes par chapelet de trois ou quatre douzaines. A Paris, à la halle et dans les marchés, les marchandes de poisson les vendent aussi tout apprêtées : il faut les choisir blanches, fermes, et grasses.

CUISSES DE GRENOUILLES A LA POULETTE.

Choisissez six douzaines de cuisses de grenouilles, que vous ferez dégorger pendant trois quarts d'heure dans de l'eau froide; au bout de ce temps égouttez-les, placez-les dans une casserole avec deux onces de beurre fin, un verre de bon vin blanc, une cuillerée de consommé, un oignon émincé, un peu de thym, laurier, persil en branches, sel, poivre, muscade râpée; faites partir sur un fourneau pendant dix minutes, un quart d'heure au plus suffira pour leur cuisson; alors égouttez-les dans une passoire, dégraissez le fond pour le lier avec un petit roux blanc fait avec deux onces de beurre et une petite cuillerée à bouche de farine; ajoutez-y des parures de champignons et laissez cuire et dégraisser sur le coin du fourneau cette sauce. Pendant ce temps parez et mettez les cuisses de grenouilles dans une casserole, passez la sauce à l'étamine pour la réduire et la verser sur les cuisses, que vous tiendrez bouillantes. Vous aurez tenu prête une liaison de trois jaunes d'œufs crus dans laquelle vous incorporerez une once d'excellent beurre par petits morceaux : faites faire aux cuisses de grenouilles une légère ébullition, jetez dedans la liaison, sans laisser bouillir, en remuant légèrement la casserole jusqu'à ce que

le beurre soit fondu ; ajoutez un peu de persil haché et blanchi, un demi-jus de citron, et servez.

Autre manière pour les grenouilles à la poulette.

La recette précédente n'est décrite que pour des amateurs, mais ne conviendrait nullement pour un malade ; voici donc une seconde préparation : mettez dans une casserole la moitié d'un oignon en rouelles, quelques tranches de navets, de carottes et panais, un cœur de laitue, quelques branches de persil, une once de beurre et un peu de sel ; mouillez de deux verres d'eau ; laissez mijoter sur le coin du fourneau jusqu'à l'entière cuisson des légumes, alors jetez les cuisses dans le fond et laissez-les mijoter pendant dix minutes ; égouttez-les alors et liez le fond avec un petit roux blanc comme le précédent ; laissez-le cuire quelques instants sans le dégraisser. Goûtez s'il est de bon sel, jetez-y les grenouilles, laissez-les mijoter quelques minutes, liez d'une liaison de deux jaunes d'œufs crus mouillée de quelques gouttes de lait, et servez.

CUISSES DE GRENOUILLES FRITES.

Après avoir fait dégorger six douzaines de cuisses de grenouilles, égouttez-les et mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, un peu de thym, laurier, un oignon coupé en filets minces, quelques branches de persil, un demi-jus de citron, une cuillerée ou deux d'huile d'olive; retournez-les souvent dans cet assaisonnement. Un peu avant de servir égouttez sur un linge en séparant les ingrédients qui ont servi à les mariner, farinez-les; puis, trempez-les dans des œufs battus pour les paner légèrement, les faire frire dans une friture d'huile et les servir d'une belle couleur dorée sur un buisson de persil frit d'un beau vert.

BOUILLON PECTORAL DE GRENOUILLES.

Mettez dans un demi-litre d'eau la moitié d'une carotte, un oignon blanc, quelques rouelles de panais, une laitue, un bouquet de cerfeuil, un peu de sel, gros comme une muscade de sucre candi; laissez cuire ces légumes, et, lorsque vous serez assuré de leur cuisson, jetez dedans trois douzaines de cuisses de grenouilles sans être dégorgées; faites-les partir pour écumer, et laissez mijoter pendant une demi-heure : passez alors à la serviette et conservez chaudement le bouillon, pour être servi par tasse.

POTAGE DE GRENOUILLES.

Préparez un bouillon avec les mêmes légumes que les précédents, ajoutez-y seulement en plus quelques blancs de poireaux. Lorsque ces légumes seront cuits, passez le bouillon avec pression dans une serviette, remettez-le dans la casserole avec quatre douzaines de cuisses de grenouilles que vous laisserez cuire pendant une demi-heure; égouttez-les alors, et mettez tremper dans le mouillement la mie d'un petit pain de gruau; séparez des petits os la chair des cuisses de grenouilles; mettez-la dans un mortier pour la piler, ajoutez-y par partie la mie que vous avez fait tremper; broyez parfaitement le tout ensemble, ajoutez-y gros comme une noix de beurre fin. Quand tout sera bien mêlé, mettez cette purée dans une casserole et mouillez petit à petit avec le bouillon, que vous aurez tenu bouillant; passez cette purée à l'étamine et faites-la chauffer au bain-marie pour la servir bouillante : elle doit être tenue peu liée.

CHAPITRE TRENTE-SEPTIÈME.

DES ESCARGOTS.

Espèce de limaçons à coquille, ils sont tous de la même nature; il n'y a de différence entre eux que celle des lieux où on les prend. Ceux de vignes sont les meilleurs, et aussi les plus recherchés. Les Romains étaient tellement friands d'escargots qu'ils les faisaient engraisser dans des viviers construits pour cet usage, on les nourrissait avec du blé et du vin cuit. L'escargot est un aliment nourrissant et calmant; mais, pour le rendre de facile digestion, il a besoin d'être fortement assaisonné. On fait, avec les escargots, des bouillons recommandés dans les affections de poitrine ou dans les rhumes tenaces. A Nancy on en fait le même usage que les huîtres à Paris. On les sert cuits de plusieurs façon : dans les mois de septembre et d'octobre on en fait, dans les vignes, une grande récolte, que l'on conserve dans des paniers placés dans un endroit sec.

ESCARGOTS A LA PROVENÇALE.

Prenez deux ou trois douzaines d'escargots, suivant le nombre de personnes que vous aurez à servir; jetez-les dans un vase rempli d'eau froide pour les brosser parfaitement avec une brosse de chiendent. Pendant ce temps mettez bouillir dans un chaudron une quantité suffisante d'eau pour les faire blanchir, mettez dans un linge une poignée de cendre tamisée pour en faire un sachet bien fermé par une ficelle; jetez ce sachet dans l'eau et laissez-la bouillir pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps mettez-y les escargots, laissez-les jusqu'à ce qu'ils puissent facilement se retirer de leur coquille, c'est-à-dire dix à douze minutes. Au bout de ce temps mettez-les dans l'eau fraîche, pour les ôter de leur coquille et les jeter à mesure dans de l'eau tiède; mettez dans une casserole deux cuillerées de bonne huile, persil et champignons hachés, une échalote et la moitié d'une gousse d'ail hachées, sel, muscade râpée, un peu de piment vert: lorsque ces fines herbes seront bien passées ajoutez-y une demi-cuillerée à bouche de farine, et mouillez d'un verre de bon vin blanc. Aussitôt que cette sauce commencera à bouillonner, jetez dedans les escargots, que vous aurez égouttés de l'eau, et laissez-les

mijoter pendant deux heures; qu'ils achèvent leur cuisson. Il faut que la sauce soit tenue à ce moment serrée; alors ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs crus et emplissez les coquilles, posez-les sur un plafond, masquez-les de mie de pain, arrosez d'huile et mettez pendant un quart d'heure au four, ou sous celui de campagne, alors avec feu dessous le plafond, et servez.

ESCARGOTS A LA POLONAISE.

Après avoir préparé les escargots comme je viens de l'indiquer, coupez-les en gros dés; vous aurez fait cuire, dans du bouillon, du raifort coupé comme une julienne, autant de racines de persil, un oignon en dés, un peu de beurre, de sel, de muscade râpée et de mignonnette; jetez, lorsque les racines seront cuites, les escargots dans cet appareil; laissez-les mijoter jusqu'à leur entière cuisson, que le fond soit réduit lorsqu'ils arriveront à ce point; ajoutez-y une cuillerée d'allemande, un peu de citron; emplissez de cet appareil les coquilles aux trois quarts; vous aurez manié du beurre bien frais avec persil haché, un peu de raifort râpé, mie de pain; finissez d'emplir chaque coquille avec ce beurre, posez les escargots sur un plafond, pour les mettre au four, et servez-les au bout d'un quart d'heure à vingt minutes.

MATELOTE D'ESCARGOTS A LA BORDELAISE.

Après avoir nettoyé les escargots comme je l'ai indiqué dans le premier article, passez-les au beurre sans laisser prendre couleur, ajoutez-y une cuillerée à bouche de farine, mouillez d'un verre de vin blanc de Bordeaux et de consommé, sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni de thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, un oignon piqué d'un clou de girofle; laissez cuire ainsi, afin que les escargots deviennent moelleux; alors dégraissez la sauce, égouttez-les, placez-les dans une autre casserole avec deux maniveaux de champignons tournés et cuits; ensuite réduisez la sauce; liez-la avec trois jaunes d'œufs crus, dans lesquels vous ajouterez gros comme une noix de beurre cassé en petits morceaux; passez-la à l'étamine sur les escargots, que vous aurez tenus chaudement; ajoutez la moitié d'une cuiller à bouche de persil et civette hachés et blanchis, un demi-jus de citron, et servez.

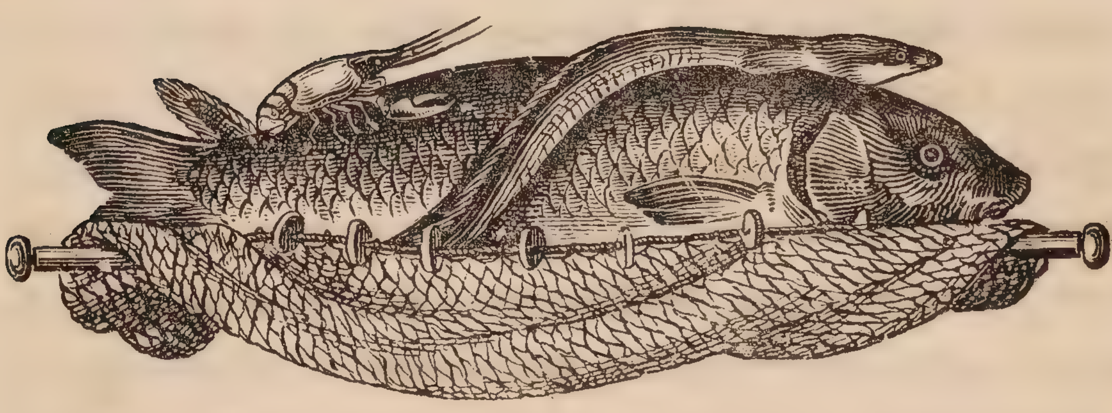
BOUILLON RAFRAICHISSANT ET PECTORAL D'ESCARGOTS.

Il faut avoir une douzaine d'escargots que vous aurez fait dégorger la veille, le lendemain cassez-en les coquilles, car il ne serait guère possible de les sortir; ou il faudrait les faire blanchir, ce qui leur ôterait toute la partie glutineuse : mettez-les dans une casserole avec un litre d'eau; ajoutez une laitue coupée en quatre parties, quelques feuilles de cerfeuil et d'oseille, deux dattes, quatre jujubes, très-peu de sel, seulement pour enlever la fadeur; écumez jusqu'à ce que l'ébullition se fasse. Alors posez la casserole sur l'angle du fourneau pour que le bouillon mijote pendant trois heures, et que, pendant sa cuisson, il réduise d'un tiers : vous aurez fait dissoudre une once de gomme dans la moitié d'un verre d'eau tiède; versez cette gomme dans le bouillon d'escargots, avant de le passer à la serviette dans une jatte de porcelaine ou de faïence pour le chauffer sans ébullition, à mesure que l'on vous en demandera une tasse. Quelques personnes ajoutent avec la gomme, pour se fondre, un morceau de sucre candi, mais on ne doit le mettre que lorsqu'on le demandera.

Observation.

Je sais que les mets que je viens de décrire ne

conviennent pas à beaucoup de personnes, et plusieurs les voient même avec répugnance; mais, je l'ai dit plus haut, il se trouve des amateurs qui peuvent en demander à leurs cuisiniers: c'est donc dans l'intérêt de mes jeunes confrères qui pourraient ne pas connaître la manière de les apprêter, que je viens d'écrire ces différentes recettes. C'est en suivant ces descriptions qu'ils pourront, en leur donnant un bon goût et une bonne mine, faire lever les scrupules et tenter les personnes qui n'osaient en manger. Quant aux recettes des bouillons et potages pectoraux de grenouilles et d'escargots, je les ai écrites d'après les formules de nos premiers médecins.



CHAPITRE TRENTE-HUITIÈME.

TRAITÉ

DES HORS-D'ŒUVRE DE CUISINE.

Je me suis réservé de consacrer un chapitre spécial pour la description des hors-d'œuvre de cuisine. On comprenait autrefois sous cette dénomination les côtelettes de mouton sautées, grillées à la minute, et en général tous les sautés de filets de poulet ou de gibier; mais, depuis que nous ne faisons que deux services de cuisine, au lieu de quatre, ce qui se faisait il y a cinquante ans, nous avons classé ces hors-d'œuvre au nombre des entrées, et nous avons bien fait pour deux raisons : la première est de ne faire rester tout au plus qu'une heure et demie à table, au lieu de quatre comme dans l'ancien temps; la seconde c'est que le premier service, qui, autrefois, n'était composé que de grosses pièces, empêchait souvent de toucher à ces hors-d'œuvre délicats que nous appelons aujourd'hui entrées. Nous nous sommes donc arrêté à faire passer aussitôt le potage servi, et pendant que l'on découpe

les grosses pièces, ces hors-d'œuvre ou assiettes volantes, puisqu'on ne les pose pas sur la table.

Sommaire.

Croquettes de poulet aux champignons; idem aux truffes. — Croquettes de filet de bœuf à la Soubise; idem aux truffes.— Croquettes de cervelles de veau; idem de ris de veau à la Dino; idem de perdreau aux truffes. — Croquettes de poulet à la dauphine; idem de perdreau à la dauphine; idem de bécasse; idem de lapereau; idem de levraut. — Croquettes de foie gras. — Kromesquis de poulet; idem de perdreau, de bécasse, de lapereau, de levraut. — Croquettes de filets de sole; idem de turbot; idem de saumon; idem d'esturgeon; idem de limande; idem de brochet; idem de homard; idem de crevettes; idem de queue d'écrevisses.— Croquettes de pommes de terre; idem de pommes de terre à la royale.— Croquettes d'œufs. — Rissoles de poulet; idem de gibier. — Cannelons de poulet à la Luxembourg; idem de gibier; idem de toutes sortes de poissons. — Petits vol-au-vent ou bouchées aux huîtres; à la purée à la reine; au salpicon; à la purée de gibier; garnis de homard, de queues de crevettes, de queues d'écrevisses.—Varénikis, hors-d'œuvre polonais.— Blignis, idem. — Petit coulbac de poulet à la russe; idem de poisson à la russe.— Petits pâtés de viande à la russe. — Ravioles à l'italienne.

CROQUETTES DE POULET AUX CHAMPIGNONS.

Mettez un beau poulet gras à la broche (ou deux, suivant le nombre de personnes que vous aurez à servir); couvrez-le d'une mirepoix sur laquelle vous mettrez quelques légères bardes de lard frais; emballez-le; qu'il cuise devant un feu assez vif pour qu'il ne bouille pas, mais pas assez fort pour le colorer; aussitôt que vous serez assuré de sa cuisson, une demi-heure ou trois quarts d'heure suivant la saison de sa nouveauté, retirez de la broche et ne

le déballez que lorsqu'il sera refroidi; levez-en les membres, puis enlevez la peau et les chairs de dessus le dos. Coupez ces chairs en petits dés, moitié de ceux pour un salpicon; pendant ce temps vous aurez mis les débris de poulet avec la mirepoix mijoter avec une cuillerée de consommé dans une casserole pendant vingt minutes; au bout de ce temps, passez-le à la serviette; dégraissez-le et servez-vous en pour travailler une cuillerée à pot de velouté, avec laquelle vous ferez la sauce des croquettes; lorsque tous les blancs de poulet seront coupés, comme je viens de l'indiquer, ajoutez un tiers autant de champignons tournés et cuits et un tiers de langue à l'écarlate cuite et sans sel, le tout également coupé en petits dés, mêlez à la chair de poulet; puis faites réduire le velouté travaillé, avec le consommé ci-dessus décrit, au point d'un suprême réduit; liez-le d'une liaison de quatre jaunes d'œufs crus, dans laquelle vous ajouterez une idée de muscade râpée et un peu de beurre; passez la sauce à l'étamine dans une autre casserole; remettez-la sur le feu pour la serrer encore un peu; puis versez-y les croquettes pour bien les mêler; renversez alors sur un plat de terre; égalisez-les avec la lame du couteau, et laissez-les refroidir; lorsqu'elles le seront, distribuez-les en autant de parties que vous voulez de croquettes et donnez-leur la forme que vous désirez, soit en forme de poires, de boules ou de bouchons; puis panez-les de mie de pain une fois sur la sauce, et une fois trempées dans

l'œuf battu, appuyez fortement cette seconde panure avec la lame du couteau; placez les croquettes à mesure sur deux couvercles légèrement masqués de mie de pain; un quart d'heure avant de servir jetez-les dans une friture chaude, mais non brûlante, afin d'atteindre l'intérieur des croquettes et de les saisir sans qu'elles crèvent; aussitôt qu'elles auront une belle couleur, égouttez-les sur un linge blanc pour les servir sur un buisson de persil frit d'un beau vert; posez sur un plat garni d'une serviette blanche. Il faut pour ces sortes de panures ne pas prendre de la mie de pain trop sèche; en sortant de la friture, la couleur des croquettes serait moins claire.

CROQUETTES DE POULET AUX TRUFFES.

Préparez un poulet comme le précédent, coupez-le de même et coupez également des truffes en dés autant que vous aurez de poulet; vous aurez fait cuire ces truffes dans une petite mirepoix mouillée d'un peu de consommé et de vin de Madère; lorsqu'elles seront cuites jetez ce mouillement dans les débris de poulet avec les parures de truffes, afin que leur essence en prenne bien l'arome; la sauce travaillée avec cette essence réduite et liée, incorporez-y les croquettes; laissez-les refroidir; panez-les et faites-les frire comme les précitées; dressez-

les de même. On emploiera le même procédé pour les croquettes de faisan.

CROQUETTES DE FILET DE BŒUF A LA SOUBISE.

Coupez en petits dés du filet de bœuf cuit, joignez-y un tiers autant de champignons : maintenant vous aurez marqué suivant la règle une purée d'oignons ; lorsqu'elle sera cuite égouttez-la parfaitement et dégraissez-la : jetez-la dans une cuillerée à pot d'espagnole travaillée pour la réduire ; lorsqu'elle le sera, passez-la à l'étamine avec pression de cuiller de bois : remettez cette purée dans une casserole pour la réduire encore, puis liez-la de trois jaunes d'œufs crus ; versez-y alors le filet de bœuf et les champignons, pour les bien amalgamer avec la sauce. Mettez-les refroidir pour les finir comme les croquettes de poulet.

CROQUETTES DE FILET DE BŒUF AUX TRUFFES.

Faites cuire dans une mirepoix mouillée de consommé et de vin de Madère quatre truffes pelées, mettez-en les parures dans la mirepoix ; égouttez les truffes lorsqu'elles seront cuites, coupez-les en dés de la grosseur du filet de bœuf ; passez et dégraissez le fond de la mirepoix pour le réduire avec une

cuillerée à pot d'espagnole travaillée, réduisez-la serré, liez-la de trois jaunes d'œufs crus, jetez dedans les croquettes; laissez-les refroidir pour les paner et les faire frire suivant la règle. La liaison que je mets dans la sauce l'empêche de se relâcher lorsque l'on y met les croquettes, point essentiel pour leur donner leur forme et les empêcher de s'ouvrir dans la friture.

CROQUETTES DE CERVELLES DE VEAU.

Préparez et faites cuire trois cervelles de veau comme il est indiqué pour les cervelles de veau à la ravigotte (voyez le premier volume du *Traité des Entrées,* page 74); lorsqu'elles seront cuites, c'est-à-dire lorsqu'elles seront fermes sous le doigt, égouttez-les sur un linge blanc; partagez-les en quatre pour les laisser refroidir, alors coupez-les en dés une fois de la grosseur de ceux de poulet; ajoutez un tiers de truffes et de champignons cuits; mettez ce salpicon dans une casserole avec un peu de cendre rouge dessous et un peu dessus pour le sécher, mais sans en attaquer le moelleux; pendant ce temps vous ferez réduire une allemande très-serré, jetez dedans les croquettes; puis posez-les sur un plat pour refroidir; lorsqu'elles le seront entièrement formez-les en boules, cette manière aidera à les maintenir dans la friture; ensuite trempez-les de suite une

première fois dans des œufs battus; panez-les en serrant la panure; puis trempez-les dans l'œuf une seconde fois pour les paner de même; posez-les sur des couvercles saupoudrés de mie de pain pour les glisser en deux fois dans la friture chaude et les faire frire suivant la règle. Ces croquettes bien soignées et bien frites sont délicates et très-moelleuses.

CROQUETTES DE RIS DE VEAU A LA DINO.

Prenez trois ris de veau ou trois gorges de veau; marquez et faites-les cuire dans une mirepoix préparée comme elle est indiquée pour les ris de veau à la Toulouse (voyez le premier volume du *Traité des Entrées*, page 65); ajoutez-y quatre truffes que vous retirerez avec les ris de veau, aussitôt qu'ils seront cuits; passez cette mirepoix; dégraissez-la pour la faire réduire à demi-glace; préparez une purée de champignons suivant la règle (voir le *Traité des Entrées*) avec quatre maniveaux; puis faites réduire une béchamel grasse; lorsqu'elle sera arrivée à son point mêlez la purée de champignons et la demi-glace; pendant cette réduction vous aurez coupé en petits dés les ris de veau et les truffes. Si vous aviez à employer des gorges, il faudrait les énerver avec le plus grand soin; lorsque la béchamel, dans laquelle vous aurez incorporé la purée

de champignons, sera réduite, jetez-y les croquettes; laissez-les refroidir pour les paner deux fois à l'œuf après leur avoir donné une des formes que j'ai indiquées aux croquettes de poulet.

Il est nécessaire pour toutes les croquettes de bien dégraisser les sauces, sans cette précaution la graisse qui pourrait rester ferait ouvrir les croquettes et la sauce s'en échapperait, ce qui leur ôterait toute leur onction.

CROQUETTES DE PERDREAUX AUX TRUFFES.

Prenez deux ou trois perdreaux suivant le nombre de croquettes que vous aurez à servir; habillez-les, et après les avoir retroussés couvrez-les d'une mirepoix sèche, comme je l'ai indiqué aux croquettes de poulet; couvrez-les de bardes de lard frais; emballez-les et faites-les cuire à la broche; ne les déballez que lorsqu'ils seront refroidis; enlevez-en la peau et les chairs pour les couper en dés; mettez dans une casserole les débris et la mirepoix; mouillez d'une petite cuillerée à pot de consommé et d'un verre de vin de Madère; mettez-y cuire trois ou quatre truffes pelées; laissez mijoter sur l'angle du fourneau; lorsqu'elles auront atteint leur cuisson; retirez-les pour les couper en dés pareils à ceux de perdreaux; passez et dégraissez le fond de la mirepoix pour le faire réduire avec une cuillerée à pot

d'espagnole travaillée; serrez la réduction et liez-la avec trois jaunes d'œufs crus; mêlez les croquettes dans cette sauce, versez-les sur un plat pour les laisser refroidir, pour les paner ensuite deux fois à l'œuf, et les faire frire de belle couleur vingt minutes avant de servir.

Les croquettes de bécasses, de lapereaux, celles de levrauts se préparent de même. On aura le soin de laisser cuire vert à la broche ces diverses espèces de gibier: cependant dans plusieurs cas on pourrait utiliser les filets qui reviendraient de la desserte; alors on ajouterait dans les sauces réduites pour ces différentes préparations soit un peu de glace de volaille, soit de gibier, un peu d'essence de truffes, pour leur donner leur cachet particulier.

CROQUETTES DE POULET A LA DAUPHINE.

Préparez et faites cuire un poulet de la manière décrite pour les premières croquettes de poulet; levez les chairs de ce poulet, hachez-les parfaitement et pilez-les; puis jetez-les dans une béchamel grasse travaillée à l'essence de champignons et réduite très-serré; passez cette purée à l'étamine, il faut qu'elle soit épaisse et non liquide; lorsqu'elle sera parfaitement passée, mettez-la dans une terrine et ajoutez-y huit jaunes d'œufs les plus frais et crus, deux cuillerées à bouche de champignons cuits

et coupés en dés, deux cuillerées de truffes cuites et aussi coupées en dés, mêlez bien le tout; beurrez un moule uni avec du beurre fin épongé; mettez-y la préparation; frappez le moule pour en faire sortir tous les globules d'air et mettez-le au bain-marie avec feu sur le couvercle l'espace de trois quarts d'heure sans que l'eau bouille; au bout de ce temps retirez le moule de l'eau pour laisser refroidir la préparation; lorsqu'elle le sera, démoulez-la pour la couper par bandes d'un pouce de largeur sur un demi d'épaisseur; coupèz ces bandes en losanges ou en carrés, suivant votre idée; puis panez-les deux fois à l'œuf battu pour les faire frire suivant la règle.

CROQUETTES DE PERDREAUX A LA DAUPHINE.

Faites rôtir deux perdreaux de la même manière que le poulet; lorsqu'ils seront cuits et refroidis, dépecez-les pour en avoir les chairs; mettez les débris dans une casserole avec la mirepoix, trois truffes; mouillez d'une petite cuillerée à pot de consommé et un demi-verre de vin de Madère; laissez mijoter jusqu'à la cuisson des truffes; alors retirez-les pour les laisser refroidir; passez et dégraissez le fond pour le faire réduire avec deux cuillerées à pot d'espagnole travaillée; faites-la réduire serré; pendant ce temps faites hacher et piler la chair des

perdreaux; incorporez-la dans la sauce; puis passez-la à l'étamine, qu'elle soit très-épaisse; mettez-la dans une terrine avec huit jaunes d'œufs que vous mêlerez parfaitement; ajoutez-y les truffes et deux maniveaux de champignons émincés; mettez dans un moule beurré pour faire prendre au bain-marie pendant trois quarts d'heure; sortez-la de l'eau pour la laisser refroidir; puis coupez-la comme la précédente, pour la paner et la faire frire de même.

On peut faire ces croquettes de bécasses, de lapereaux ou de levrauts, en employant le même procédé.

CROQUETTES DE FOIES GRAS.

Faites dégorger et cuire deux foies de Strasbourg suivant la méthode indiquée pour l'entrée de foie gras à la financière; mettez avec trois truffes épluchées (voir la description de cette entrée à la page 130 du premier volume du *Traité des Entrées*); lorsque la croustade sera refroidie, ouvrez-la pour couper en dés un peu forts les truffes et les foies; faites réduire une cuillerée à pot de sauce espagnole travaillée au madère; lorsqu'elle sera très-réduite, incorporez-y deux cuillerées à dégraisser de purée de champignons et liez de trois jaunes d'œufs crus; incorporez dans cette sauce les foies gras et les truffes; versez sur un plat de terre pour les laisser re-

froidir; vous en formerez des croquettes en leur donnant la forme de filets de poulet, mais seulement du tiers de la grosseur; panez deux fois à l'œuf battu, et faites frire de belle couleur.

KROMESQUIS DE POULET.

Préparez et faites cuire un poulet comme celui pour les croquettes de poulet; enlevez-en les chairs pour les émincer très-fin; un tiers de champignons et autant de truffes; vous aurez mouillé les débris du poulet et la mirepoix avec une cuillerée à pot de consommé, la moitié d'un verre de vin de Madère, et dans ce fond vous ferez cuire les truffes que vous emploierez pour les kromesquis; ce fond passé et dégraissé vous servira à travailler un velouté que vous réduirez et lierez comme pour des croquettes; jetez dedans l'émincé; puis versez-la sur un plat de terre pour refroidir; vous aurez fait dégorger, blanchir et cuire une tetine de veau; lorsqu'elle sera cuite, mettez-la légèrement en presse; lorsqu'elle sera froide parez-la, et levez dessus des bandes aussi minces qu'une feuille de papier; disposez les kromesquis en forme de bouchons, et enveloppez chacun dans une feuille de tetine; fermez les deux bouts par petits ronds coupés avec une colonne; mouillez de blanc d'œuf pour clore chaque bout; quelquefois on ne met que ces deux ronds sans en-

velopper les kromesquis, mais je préfère la première méthode lorsque les feuilles de tetine sont levées très-minces; vous préparerez une pâte à frire excessivement légère, et dans laquelle vous incorporerez un jus de citron (voyez la description de la pâte à frire, page 57 de la première partie); un quart d'heure avant de servir trempez dans cette pâte la moitié des kromesquis, que vous jetterez dans une friture que vous aurez tenue chaude; agitez-les avec la pointe d'un hatelet, pour les empêcher de se coller ensemble: la pâte, lorsqu'elle est bien faite, doit produire de petits grignons, et bien envelopper les kromesquis. Dès qu'ils auront pris une couleur jaune-doré et qu'ils seront croustillants égouttez-les sur un linge blanc, pour remettre la seconde partie et la faire frire de même; puis dressez-les sur un buisson de persil frit.

KROMESQUIS DE PERDREAUX.

Préparez et mettez à la broche deux perdreaux comme ceux pour les croquettes de perdreaux; lorsque vous en aurez levé et émincé les chairs, tirez des débris une essence de la même manière que pour les croquettes, et dans laquelle vous ferez cuire les truffes, pour émincer, que vous joindrez à la chair des perdreaux; mettez autant de champignons aussi émincés que de truffes; avec l'essence bien

dégraissée, faites réduire très-serré une cuillerée à pot d'espagnole travaillée; liez-la de trois jaunes d'œufs crus, et mêlez-y les kromesquis; lorsqu'ils seront refroidis donnez-leur la forme des précédents; enveloppez-les de même de tetine, et faites-les frire pour servir. On peut faire aussi des kromesquis de lapereaux, levrauts et bécasses.

CROQUETTES DE FILETS DE SOLES.

Prenez deux fortes moyennes soles, habillez-les, lavez-les parfaitement, et levez-en les filets; sautez-les dans du beurre et un peu de citron dans toute leur longueur, une pincée de sel; puis mettez-les en presse; lorsqu'elles seront froides, coupez-les en dés et joignez-y, coupés de même, champignons et truffes, un tiers de chaque; passez au beurre une carotte et un oignon émincés, un peu de thym, laurier, basilic, une pointe d'ail, de muscade, parures de truffes et de champignons; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc de Chablis et autant d'eau; ajoutez les débris des soles bien lavés, et les parures; écumez et laissez cuire une demi-heure; passez alors ce fond pour le lier avec un petit roux blanc; cette sauce cuite et dégraissée, réduisez-la serré; liez-la de trois jaunes d'œufs crus et jetez-y les croquettes; lorsqu'elles seront refroidies, panez-les suivant la règle pour les faire frire.

On peut aussi faire des croquettes de turbot, de

limande, de saumon, d'esturgeon, de brochet, et de tous les poissons faciles à couper en dés.

Toutes les croquettes de poissons doivent être finies avec une sauce maigre, autant que possible. On peut aussi, pour les croquettes de poissons, employer de la béchamel maigre. Mais je préfère la sorte de sauce que je viens de décrire, et qui donne à ces hors-d'œuvre leur véritable cachet.

CROQUETTES DE HOMARDS.

Prenez la queue d'un beau homard ou celles de deux petits, surtout à peine salés; coupez-les en dés; ajoutez-y le tiers de champignons aussi coupés en dés; puis pilez les œufs et le carmin des homards; ajoutez-y deux onces de beurre; faites chauffer et passer avec pression, comme je l'ai indiqué pour le beurre d'écrevisses; marquez une béchamel maigre mouillée à la crème, suivant la règle; lorsqu'elle sera parfaitement réduite, liez d'une liaison de trois jaunes d'œufs crus, passée à l'étamine; ajoutez le beurre de homards; jetez, pour bien les mêler, les croquettes dans cette sauce; laissez-les refroidir pour les paner deux fois, selon la règle, et les faire frire.

Les croquettes de crevettes de queues d'écrevisses se préparent de même.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Prenez quinze belles pommes de terre de Hollande, épluchez et coupez-les en morceaux d'un pouce d'épaisseur en les jetant à mesure dans l'eau; ensuite, changez d'eau pour les mettre dans une casserole avec une pincée de sel; posez la casserole sur un fourneau vif; écumez. Lorsque l'eau sera en ébullition, et lorsque les pommes de terre céderont sous le doigt, jetez-les dans une passoire pour les égoutter; remettez-les dans la casserole, en semant dessus quelques petits morceaux de beurre; placez-les sur une paillasse de cendre rouge et du feu sur le couvercle, de cette manière les pommes de terre gonflent; pendant cette seconde cuisson, il ne faut pas la remuer. Aussitôt que vous vous apercevrez qu'elles se fendent, elles sont cuites; retirez-les du feu; laissez-les couvertes, et passez-les par petites parties au tamis à quenelles: je le préfère au tamis de toile de Venise, cette toile, étant trop serrée, coriace la pomme de terre. Lorsque les pommes de terre sont toutes passées (il faut pour les passer mettre le moins de temps possible, afin qu'elles ne refroidissent pas); mettez-les dans une casserole avec un quart de beurre fin, un peu de sel, une pincée de sucre en poudre pour enlever l'âcreté qu'elles auraient pu conserver; posez la casserole sur un

fourneau doux. Quand les pommes de terre commenceront à s'échauffer, incorporez-y six jaunes d'œufs crus les uns après les autres; vous devez obtenir une pâte lisse et moelleuse et se détachant facilement du doigt; alors, versez-la sur un plat de terre; lissez-la avec la lame du couteau, et couvrez-la d'une feuille de papier beurrée pour empêcher que sa superficie ne dessèche; lorsqu'elle sera froide, formez soit des bouchons ou soit des boules; panez-les deux fois à l'œuf pour les faire frire de belle couleur.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE A LA ROYALE.

Préparez des pommes de terre comme les précédentes; lorsque vous les aurez liées avec huit jaunes d'œufs, au lieu de six, ajoutez-y trois ou quatre cuillerées à bouche de béchamel très-réduite, versez-les sur un plat de terre, et couvrez-les d'une feuille de papier beurrée; lorsqu'elles seront froides, coupez-les toutes de la grosseur d'un œuf en les posant sur la table légèrement saupoudrée de farine; roulez-les d'une longueur de deux pouces en leur donnant une forme oblongue; puis aplatissez-les avec la lame du couteau de six lignes d'épaisseur, en leur conservant leur forme; posez-les à mesure sur un plafond masqué de farine; au moment de les cuire vous aurez fait clarifier une livre et demie de beurre le plus fin, passez-le et laissez déposer la partie laiteuse

qui pourrait encore y rester; versez ce beurre dans un grand plat à sauter; mettez une chevrette sur un fourneau vif, mettez dessus le plat à sauter; aussitôt que le beurre commence à s'échauffer, mettez-y la moitié des croquettes à un demi-pouce les unes des autres; si le beurre était trop chauffé, retirez le plat à sauter du feu; veillez à ce qu'elles n'aillent pas trop vite; lorsque vous serez assuré qu'elles ont atteint une belle couleur dorée, retournez-les à l'aide d'une fourchette pour les colorer de l'autre côté; égouttez-les sur un linge blanc; tenez-les chaudes à l'étuve, et recommencez la même opération pour la seconde moitié: il faut qu'elles soient servies bouillantes.

CROQUETTES D'ŒUFS.

Faites durcir huit œufs; rafraîchissez-les pour les éplucher et les laisser entièrement refroidir, ensuite coupez-les en dés; ajoutez un tiers de champignons coupés en dés; faites réduire une béchamel mouillée à la crème; lorsqu'elle sera réduite très-serré mêlez-y les œufs et les champignons, et mettez-les refroidir; puis formez les croquettes en boules; panez-les une fois sur la sauce, et une seconde fois à l'œuf entier battu; placez-les sur deux couvercles saupoudrés de mie de pain pour les faire frire de belle couleur.

RISSOLES DE POULET.

Préparez et faites cuire un poulet comme il est indiqué à l'article des Croquettes de poulet; après en avoir levé les chairs, hachez-les très-fin; hachez également un tiers de champignons et un tiers de truffes; ayez une allemande très-réduite dans laquelle vous mêlerez le poulet, les champignons et les truffes: laissez refroidir. Ayez des rognures de feuilletage, auxquelles vous donnerez quatre tours; après avoir laissé reposer ce feuilletage pendant dix minutes, abaissez-le d'une ligne d'épaisseur et divisez-le par bandes de deux pouces de largeur; mouillez ces bandes, et placez au milieu gros comme la moitié d'une noix de la préparation; à un pouce loin de l'autre, pliez la pâte en deux de manière que le hachis se trouve appuyer contre la partie fermée; soudez bien les deux parties de la bande ensemble, en appuyant de chaque côté de la chair avec les deux pouces pour faire sortir l'air qui pourrait s'y trouver comprimé; puis avec un coupe-pâte gaudronné coupez-les en forme de croissant: il faut que la partie où l'abaisse a été fermée se trouve gaudronnée, et que l'autre partie soit unie; pour cela, il ne faut se servir du coupe-pâte qu'à moitié. Placez-les à mesure sur deux couvercles masqués de farine pour les jeter dans une friture chaude sans être rouge; agitez-les doucement avec la pointe d'un

hatelet, afin qu'elles prennent une égale couleur : lorsque le feuilletage sera agréablement coloré, égouttez-les pour les dresser sur un buisson de persil frit après avoir préalablement garni le plat d'une serviette blanche. Les rissoles de perdreaux et de tout autre gibier se préparent de la même manière. On peut remplacer le hachis précité par une farce fine de poulet ou de gibier.

CANNELONS DE POULET A LA LUXEMBOURG.

Préparez un appareil, soit de poulet ou de gibier, comme pour les croquettes décrites sous ces noms. Vous aurez des rognures de feuilletage préparées comme celles pour les rissoles, abaissez-les très-minces et détaillez dans cette abaisse autant de morceaux que le volume de l'appareil pourra vous donner de cannelons. Donnez à ces morceaux trois pouces de longueur sur un pouce et demi de largeur : mouillez-les, et placez l'appareil sur l'un des côtés en laissant une distance de trois lignes de chaque bout ; roulez-les en petits rouleaux et fermez les extrémités en les collant l'un sur l'autre comme une cartouche ; placez-les à mesure sur deux couvercles saupoudrés de farine et mettez-les frire plus tard dans une friture douce que vous pousserez à mesure, afin de ne pas les saisir de suite ; dressez-les en pyramide. On fait de même, avec les appareils

de croquettes précités, des cannelons de gibier et de toutes sortes de poissons.

PETITS VOL-AU-VENT OU BOUCHÉES AUX HUÎTRES.

Préparez six douzaines d'huîtres comme il est indiqué au chapitre du traité de ces coquillages, puis coupez-les en gros dés; joignez-y deux maniveaux de champignons coupés de même: vous tiendrez ce ragoût chaud au bain-marie. Au moment de garnir les petites bouchées, égouttez bien l'eau que pourraient contenir les huîtres; mêlez avec quelques cuillerées d'allemande gros comme une noix de beurre fin, un peu de jus de citron: garnissez et masquez de sauce allemande. On garnit aussi ces petits vol-au-vent avec des queues de homards, de crevettes et d'écrevisses, avec les sauces préparées pour les croquettes portant ces noms; on en garnit également avec des purées de poulets, de perdreaux et de différents gibiers (voir dans le premier volume les chapitres concernant ces différents détails).

VARÉNIKIS, HORS-D'ŒUVRE POLONAIS.

Prenez, la veille de les servir, une livre et demie de fromage blanc, dit à la pie; enveloppez-le dans un linge que vous ficellerez serré; placez ce linge

avec le fromage dans une passoire et mettez dessus un très-fort poids pour faire égoutter toute la nuit le petit-lait qu'il pourrait contenir; vous aurez également pris une chopine de bonne crème que vous mettrez dans un endroit chaud, afin qu'elle devienne aigrelette; le lendemain vous préparerez une pâte à foncer très-fine et dans laquelle vous mettrez deux ou trois jaunes d'œufs; mettez le fromage dans le mortier, pour le piler; assaisonnez-le d'un peu de sel, poivre, muscade râpée, trois jaunes d'œufs les uns après les autres, un quart de beurre fin et fondu mais tiède; pilez bien pour amalgamer le tout, et passez au tamis à quenelles; abaissez la pâte que vous avez préparée très-mince; coupez-la par bandes pour les garnir et les plier de la manière indiquée pour les rissoles; posez-les à mesure sur deux couvercles masqués de farine; dix minutes avant de les servir, jetez-les dans une casserole où vous aurez tenu de l'eau bouillante dans laquelle vous aurez jeté un peu de sel; aussitôt qu'ils seront pochés, égouttez-les sur un linge blanc pour les dresser dans une casserole d'argent; arrosez-les de beurre fondu le plus frais et envoyez dans une saucière la crème froide, qui doit être aigrelette.

BLIGNIS, HORS-D'ŒUVRE POLONAIS.

Faites bouillir un demi-litre de bon lait; lorsqu'il ne sera plus que tiède, délayez avec une demi-once de levure, qu'il ne s'y trouve aucun grumeau; vous aurez fait piler parfaitement une livre de beau riz de Caroline que vous tamiserez pour en obtenir trois quarterons de farine; mettez cette farine dans une casserole fraîchement étamée; ajoutez une pincée de sel, et délayez la mollette avec le lait, dans lequel vous aurez incorporé la levure; couvrez; et mettez dans un endroit chaud soit dans l'étuve ou sur le fourneau, près d'une bouche qui ait été chauffée; laissez cet appareil revenir ainsi pendant trois heures, en l'écartant cependant de la chaleur; s'il montait trop vite, il faudrait le retirer de l'endroit qui serait trop chaud, sans cependant que la pâte refroidisse. Au bout de ce temps, broyez cette pâte avec une cuiller de bois, ajoutez-y six jaunes d'œufs crus que vous mêlerez parfaitement, ensuite quatre blancs d'œufs fouettés, *mais pas en neige;* recouvrez, et remettez dans une étuve de chaleur douce.

Vous aurez deux petites poêles en tôle, sans queues, de cinq pouces de diamètre, les bords, d'un demi-pouce de hauteur, doivent être droits et non pas évasés, une pince, qui doit prendre juste un côté de la poêle pour la tirer du four, sera emman-

chée à un manche de bois de deux pieds de longueur. Un quart d'heure avant de cuire les blignis, vous cintrerez le feu mis au four à deux pieds de la bouche avec des allumes qui vous donneront en les allumant une flamme claire et légère; vous aurez bien clarifié une livre de beurre fin que vous tiendrez chaud dans une petite casserole, avec un pinceau dedans; tenez l'appareil chaudement près de vous dans une bassine remplie d'eau chaude; tout étant disposé ainsi, beurrez avec le pinceau une des poêles; avec la pince poussez-la sous la flamme pour que le beurre chauffe; pendant ce temps beurrez la seconde pour la mettre aussi chauffer; retirez la première pour verser dedans une cuillerée à dégraisser de l'appareil; mettez-la sous la flamme pour cuire d'un côté; ramenez l'autre poêle pour y remettre de l'appareil, en la poussant à son tour à la flamme; ramenez la première pour la retourner, et beurrez le bligni; remettez-la encore au feu; puis retournez la seconde; retirez la première qui sera cuite pour la verser dans une casserole d'argent; beurrez cette même poêle pour y remettre de l'appareil; ramenez la seconde poêle pour ôter le second bligni, et continuez cette opération jusqu'à l'emploi total de l'appareil; en tenant la casserole d'argent chaudement, il faut avoir soin d'avoir des allumes toutes prêtes et bien sèches pour entretenir continuellement la flamme au même point; envoyez avec ces blignis du beurre fin dans une saucière.

On fait également ces blignis avec de la farine de

froment, de seigle et de sarrasin, on en sert quelquefois pour le thé, alors sans envoyer de beurre fondu.

PETITS COULBACS DE POULET A LA RUSSE.

Pour deux douzaines: hachez persil, champignons, ciboules, que vous passerez au beurre, ajoutez un peu de raifort haché et blanchi, sel, poivre, muscade râpée; lorsque cet assaisonnement sera passé, joignez-y une petite cuillerée à pot de sauce espagnole travaillée; lorsque la réduction sera à son point, retirez du feu; ajoutez dedans des blancs de volaille coupés en gros dés, un quart de riz cuit dans de bon consommé, deux œufs durs coupés en dés; mettez sur un plat refroidir; vous aurez des rognures de feuilletage auxquelles vous aurez donné quatre tours; abaissez-les, après qu'elles auront reposé dix minutes, de l'épaisseur de petits pâtés au naturel; coupez-les de même; placez les vingt-quatre fonds sur un plafond mouillé, et mouillez-les avec soin; placez sur chaque, gros comme une noix de l'appareil; recouvrez et appuyez comme pour fermer les petits pâtés; dorez, seulement avec de l'eau, et masquez légèrement de mie de pain fraîche; cuisez ainsi au four demi-gai pendant vingt-cinq à trente minutes; donnez une belle couleur et servez.

PETITS COULBACS DE POISSON A LA RUSSE.

Pour vingt-quatre : coupez en escalopes une petite darne d'esturgeon ou de saumon, et les filets de deux soles; sautez-les dans du beurre fin avec un peu de sel et de citron. Lorsqu'ils seront cuits, égouttez-les sur un plat de terre; passez dans ce beurre persil, champignons, un peu de ciboule hachée; puis ajoutez-y quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée; réduisez un peu; retirez du feu, et ajoutez deux œufs durs hachés; masquez-en le poisson; faites crever un quarteron de cachat (gruau de sarrasin) comme vous feriez pour du riz à la créole (voir le premier vol., p. 108). Lorsqu'il sera cuit, étalez-le sur un plat de l'épaisseur d'une pièce de cinq centimes; lorsqu'il sera refroidi coupez-le avec un coupe-pâte de la largeur des escalopes. Vous aurez apprêté des rognures de feuilletage comme les précédentes, que vous couperez de même; placez-en vingt-quatre sur un plafond; mouillez bien : placez d'abord un rond de cachat (gruau de sarrasin), puis une escalope de saumon, une de sole; entourez des ingrédients qui les masquaient, et finissez par un rond de cachat; recouvrez chaque petit coulbac, fermez hermétiquement; dorez-les avec de l'eau; masquez-les de belle mie de pain et faites-les cuire comme les précités.

On peut remplacer les rognures de feuilletage par de la pâte à brioche légère.

PETITS PATÉS DE VIANDE A LA RUSSE.

Pour deux douzaines : coupez en dés un gros oignon blanc, passez-le au beurre; coupez également en gros dés quelques lames de noix de veau et de jambon bien dessalé; jetez-les dans l'oignon avec persil et champignons hachés; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée; mouillez d'un demi-verre de vin de Madère; étouffez sur le fourneau pour qu'en cuisant le veau et le jambon tombent à demi-glace; alors versez sur un plat de terre pour refroidir; vous aurez de la moelle bien dégorgée, blanchie et refroidie; vous aurez de la pâte à brioche à six livres et tenue un peu ferme, à laquelle vous donnerez deux tours; abaissez-la d'une ligne d'épaisseur; coupez des ronds une fois grands comme ceux des petits pâtés; mouillez-les tous; mettez au milieu un peu plus gros qu'une noix de veau et jambon apprêtés; puis relevez dessus le tour de la pâte comme lorsque l'on dressait des pâtés sur viande en formant une espèce de bourse et en laissant dessus une ouverture de la largeur d'une pièce de cinq centimes; mettez dans cette ouverture un petit rond de moelle de sa largeur; dorez chaque petit pâté, et mettez au four pendant trente à trente-cinq minutes, four gai; couvrez, si les petits pâtés prenaient trop de couleur. Que la pâte à brioche, ainsi

que ce qu'elle contient, soit d'une bonne cuisson pour atteindre le milieu; au moment de servir, il faut introduire dans chaque petit pâté un peu de sauce financière.

RAVIOLES A L'ITALIENNE.

Détrempez un demi-litre de farine dans lequel vous aurez mis une pincée de sel blanc, deux jaunes d'œufs crus, trois onces du beurre le plus fin, et mouillez à l'eau tiède; mêlez la farine comme si vous détrempiez du feuilletage, qu'elle ne soit pas coriace; fraisez-la une fois finement; rassemblez-la pour la laisser reposer une heure; vous aurez préparé une farce de poulet (telle qu'elle est décrite à la page 132 du premier volume du *Traité des Entrées*). Vous aurez fait blanchir deux poignées d'épinards avec une petite poignée de sauge fraîche; préparez-les comme des épinards à l'anglaise; faites les piler et passer au tamis de Venise pour les incorporer à la farce de poulet; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de fromage de Parmesan râpé, deux cuillerées à bouche de crème double; abaissez la pâte par bandes les plus minces possibles, garnissez chacune de farce, gros comme une muscade, et procédez, pour les former, les souder et les couper, comme il est indiqué pour les rissoles; placez-les à mesure sur des couvercles saupoudrés de farine;

beurrez une casserole que vous foncerez d'une livre de jambon, soit de Westphalie, de Bayonne, ou d'Espagne, mais bien dessalé et coupé en lames; mettez dessus ce jambon un bouquet garni d'une carotte et deux oignons émincés, par-dessus ce jambon des lames de bœuf coupées de la tranche, par-dessus des lames de veau et la moitié d'un poulet ordinaire, ou des débris de poulet, si vous en avez, provenant d'un sauté de filets de poulet, mais surtout ni gésiers, ni foies; mouillez d'une cuillerée à pot de consommé sans sel; faites suer et tomber à glace; aussitôt que la glace de ces viandes prendra couleur d'un beau rouge sans être attachée, mouillez-les seulement pour baigner de consommé froid et très-peu salé; faites partir; écumez; placez à l'angle du fourneau, que ce fond ne fasse que frémir, et dégraissez souvent pendant la cuisson en la faisant marcher doucement et jamais à gros bouillon. L'albumine se sépare peu à peu des viandes et rend le fond limpide, ce qui dispense de clarifier à l'œuf; lorsque toutes les viandes seront cuites, passez le fond à la serviette; vous devez avoir un jus savoureux et d'un goût parfait; remettez dans une casserole partir sur un fourneau; aussitôt qu'il entrera en ébullition, passez-le à l'angle pour le réduire doucement en demi-glace, et, en l'écumant souvent, vous obtiendrez une demi-glace douce et moelleuse au palais, corsée sans être salée, et d'une couleur de groseilles du plus beau rouge; tenez-la chaude au bain-marie; dix minutes avant de servir pochez les ravioles dans du bouillon

tenu bouillant; égouttez-les pour les dresser dans une casserole d'argent; ajoutez dans la demi-glace une once du meilleur beurre d'Isigny, une petite pincée de mignonnette; masquez en les ravioles, et envoyez en servant une assiette de fromage de Parmesan râpé.

CHAPITRE TRENTE-NEUVIÈME.

DU PORC FRAIS.

Le cochon, si utile à la nourriture de l'homme, est indispensable à la cuisine. Employé frais ou salé, on sait que tout est précieux dans cet animal; il fait la richesse du fermier et aide à faire vivre le pauvre paysan qui l'élève; les arts même emploient ses soies comme pinceaux pour la peinture, le vernis, la dorure, etc. Je ne veux donc parler que de son emploi dans l'art culinaire, de son sang, de son lard et de sa chair. Je recommande surtout ce chapitre aux jeunes praticiens susceptibles de passer la moitié de l'année à la campagne. Je donnerai des recettes sur les côtelettes, les jambons, le lard, le boudin, les saucisses, etc. Les praticiens culinaires du dix-huitième siècle qui se piquaient de faire des choses extraordinaires, que nous n'oserions pas reproduire aujourd'hui, servaient des dîners tout en bœuf, veau ou mouton. Voici un menu tout en cochon tel que je le copie dans les *Dons de Comus :*

MENU D'UN DINER TOUT EN COCHON.

PREMIER SERVICE.

Un potage d'andouillettes de cochon.

2 hors-d'œuvre.

Andouilles de couennes de cochon.
Queues de cochon à la Sainte-Menehould.

Relevé.

Épaule de cochon au vin de Champagne.

DEUXIÈME SERVICE.

4 hors-d'œuvre.

Un de palais de cochon au gratin.
Un de crépinettes de cochon.
Un de boudins noirs.
Un de cervelles de cochon à l'espagnole.

TROISIÈME SERVICE.

3 hors-d'œuvre.

Un filet de cochon en escalopes.
Un de bas de soie à la purée.
Un de bajoues de cochon marinées.

QUATRIÈME SERVICE.

Un de petit salé.
Un de semelles de cochon.
Un de langues de cochon piquées glacées sauce piquante.

CINQUIÈME SERVICE.

Rôts.

Cochon de lait rôti.
Échinée rôtie.

Jambon, à la gelée, de cochon.
Salade et sauce.

SIXIÈME SERVICE.

6 *entremets.*

Pâté de jambon.
Menus droits de couennes.
Cervelas de cochon.
Cervelles de cochon de lait.
Gelée de cochon.
Fritures d'oreilles de cochon.

Je ne rapporte ce menu, qui est une monstruosité, que pour faire voir quelle différence de goût il existe entre la cuisine de nos jours et celle du commencement du dix-huitième siècle, car ce menu, je le répète, est une véritable aberration culinaire. Comme je l'ai dit plus haut, il paraît que les praticiens de cette époque attachaient une grande importance à ces tours de force, et que les seigneurs se faisaient préparer de pareils dîners plutôt comme défis ou paris que pour satisfaire leur sensualité. Tout me porte à croire que ce repas était enlevé aussitôt qu'il avait paru sur la table pour faire place à un de ces dîners élégants que nous ont décrits Vincent La Chapelle ou maître Héliot.

Depuis quelques années plusieurs cultivateurs français ont acheté des cochons chinois, dits tonquins, dont la race est très-soignée en Angleterre. Ces cochons ne deviennent pas aussi gros que les autres, mais leur chair est plus succulente et leur graisse plus délicate,

par conséquent l'une et l'autre d'une plus facile digestion. Leur reproduction étant des plus considérables, tout doit faire présumer que dans quelques années cette race fournira abondamment tous nos marchés. En Angleterre, la viande de cette espèce, servie fraîche et rôtie, est un excellent manger. C'est cette race qui, croisée avec celle des porcs de l'Amérique septentrionale, donne ces excellents jambons du Yorkshire connus dans toute l'Europe.

Pour la salaison, on ne saurait porter trop de soin dans le choix du sel, surtout depuis qu'il en est vendu tant de falsifié; de ce choix dépendent surtout le goût et la conservation du cochon: on assure que les jambons du Bigorre et du Béarn, connus sous le nom de jambons de Bayonne, doivent leur haute renommée au sel provenant des sources salées de Salies, petite ville dans le département de la Haute-Garonne.

La viande de porc, de difficile digestion, a besoin d'être assaisonnée de forts condiments qui aident à la faire digérer; voici donc une manière de composer quelques épices pour en assaisonner les diverses préparations : faites sécher au four ou dans une étuve thym, laurier, basilic, sauge, un peu de coriandre et de macis; lorsque tous ces ingrédients seront parfaitement secs pilez-les et tamisez-les, joignez-y un tiers de poivre fin, mettez-les dans une boîte fermée et dans un endroit sec, pour vous en servir quand vous en aurez besoin.

MANIÈRE DE SALER LE LARD.

Lorsque le porc frais sera préparé et dépecé, enlevez toute la chair qui pourrait recouvrir le lard, frottez et imbibez bien tout le dessus avec du sel gris bien pilé, deux livres par dix livres de lard dans lequel vous aurez mêlé une demi-livre de salpêtre pulvérisé; après avoir parfaitement frotté toutes les pièces de lard, mettez-les les unes sur les autres, chair contre chair, en semant entre chaque quelques poignées de sel à moitié pilé; placez-les sur une planche, dans un endroit frais et sec; placez une seconde planche dessus avec de forts poids, que les bardières soient bien comprimées et que l'eau s'égoutte doucement afin que le lard devienne sec et, s'imbibant du sel, au bout de vingt-cinq à trente jours enlevez-le pour le suspendre à des crochets dans un endroit frais et sans humidité, pour achever de le sécher. Il est nécessaire que les bois auxquels seront adaptés les crochets, se trouvent au milieu de la pièce et non contre le mur.

PETIT SALÉ.

On choisit de préférence les poitrines et le filet; on a bien lavé un pot de grès, non vernis, ayant la

forme d'une jarre; mettez au fond une poignée de sel gris à moitié pilé, puis un morceau de porc frais, dessus le porc frais un peu de sel et quelques pincées d'épices préparées; emplissez le pot de terre à trois pouces de distance du bord, en mêlant alternativement un morceau de porc, sel et assaisonnement; terminez en couvrant le dernier morceau, de sel et d'épices; couvrez d'un linge blanc; vous aurez tenu prêt un couvercle rond en bois de chêne qui puisse entrer dans le pot de terre, appuyez-le sur le linge et posez dessus un fort poids qui maintienne le lard serré; au bout de sept à huit jours on peut se servir de ce petit lard, passé ce temps il sera nécessaire de le mettre dessaler avant de l'employer.

PETIT SALÉ AUX CHOUX.

Prenez pour deux livres de petit salé, deux choux; si c'est au bout de sept à huit jours de salaison, lavez-le seulement à l'eau tiède pour enlever le sel qui s'y serait attaché; s'il y a plus long temps qu'il est dans la saumure, laissez-le dégorger une ou deux heures, suivant qu'il aura pris plus ou moins de sel; coupez les deux choux en quatre parties, enlevez toutes les feuilles trop vertes et celles dont les côtes seraient dures; lavez parfaitement les quartiers des choux, mettez-les dans un chaudron d'eau chaude pour les faire blanchir, et posez dessus un plat de

terre pour les empêcher de remonter sur l'eau ; au bout de quinze à vingt minutes d'ébullition, descendez le chaudron, égouttez les choux pour les jeter dans un seau d'eau fraîche; lorsqu'ils seront bien rafraîchis, pressez-les pour en exprimer l'eau dont ils sont imbibés, posez-les sur la table pour ouvrir chaque quartier en deux parties; coupez tout le trognon; assaisonnez chaque partie des choux d'un peu de sel, poivre, muscade râpée; roulez chaque morceau pour les ficeler; placez-les à mesure dans une braisière; mettez au milieu le petit salé, deux forts cervelas, deux carottes, quatre oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni; mouillez de bon dégraissis; faites partir et donnez trois heures et demie de cuisson avec feu dessus et dessous, mais que cette cuisson ne fasse que mijoter, et en retirant à mesure, d'abord les cervelas, puis ensuite le petit lard, et laissez les choux jusqu'à leur entière cuisson, qui doit être parfaite pour en faciliter la digestion; alors remettez le petit salé et les cervelas pour les tenir chauds.

Au moment de servir égouttez le tout, déficelez les choux, qui doivent être très-moelleux; dressez-les sur le plat, enlevez la couenne du petit salé, glacez la partie grasse, posez-la au milieu des choux, entourez-les des cervelas coupés en rouelles et servez. Quelquefois on ajoute des saucisses soit longues ou en crépinettes.

Ce petit salé se sert coupé en gros dés dans une infinité de ragoûts, comme abatis, ragoût de veau,

de mouton, gibelotte et civet, chipolatas, pois au lard, etc. (voir le 1er volume du *Traité des entrées*).

VANDAYE, RAGOUT NATIONAL INDIEN.

Prenez un filet de porc frais salé, coupez dedans des morceaux pour une personne, passez dans deux livres de saindoux carottes et oignons émincés, thym, laurier, basilic, sauge, marjolaine, deux ou trois coriandres concassées, deux clous de girofle, une cuillerée à café de safran en poudre, autant de poivre de Cayenne et de terra amerita; lorsque ces ingrédients sont bien passés, mouillez d'une demi-bouteille de vin de Madère, d'un verre de rhum, et d'autant de bouillon, mettez les morceaux de petit lard à cuire pendant deux heures, alors égouttez-les; passez le fond, couvrez du dégraissis les morceaux que vous aurez placés dans une casserole pour les tenir chaudement, mettez dans une casserole avec sa farine, par conséquent sans le laver, une livre de riz, mouillez-le du fond dans lequel aura cuit le lard, avec une petite cuillerée à pot de saindoux qui doit se trouver teint d'un beau jaune par le safran, ajoutez une petite cuillerée à pot de bouillon, faites partir et étouffez avec feu dessus et dessous. Cette cuisson doit être de vingt à vingt-cinq minutes, alors le riz doit se trouver allongé et moelleux, chaque grain déta-

ché, versez-le dans un plat, entourez-le des morceaux de petit-salé et servez.

Ce mets est pour les Indiens ce qu'est le pilau pour les Turcs; les Indiens ne reçoivent jamais un hôte sans lui servir ce plat, c'est un des plus grands honneurs qu'ils puissent lui faire.

Cette préparation du vandaye faite d'avance se conserve long-temps lorsqu'on le met dans des terrines recouvert du saindoux dans lequel il a été cuit, alors il ne faut plus que le faire chauffer au moment de le servir.

PILAU A LA TURQUE.

Coupez du lard frais de la partie du filet, mettez-le dans une casserole avec un bouquet de persil garni d'aromates, c'est-à-dire thym, laurier, basilic, deux gousses d'ail, quatre oignons dont un garni de six clous de girofle, un bouquet de menthe fraîche et une douzaine de gingembres confits, sel, épices et poivre; faites cuire pendant deux heures doucement, mais que le saindoux finisse par être assez chaud pour que les morceaux de lard prennent un peu couleur; faites cuire dans une marmite mouillée juste, quatre collets de mouton bien gras, désossés et ficelés serrés; garnissez de deux carottes, deux oignons, un bouquet garni, peu de sel, deux heures de cuisson; avec ce bouillon vous ferez crever, comme

pour le vandaye, une livre de beau riz dans lequel vous mettrez une pincée de piment rouge en poudre et un petit sachet de safran en feuille, vous aurez fait cuire et tenu chauds huit œufs durs et une douzaine de petites saucisses à la chipolata, dont vous aurez ôté la peau après la cuisson; lorsque le riz sera à son point dressez-le sur un plat dessus le lard et les collets de mouton coupés aussi en morceaux, autour les œufs coupés en quatre et les petites saucisses, et semez dessus la moitié du bouquet de menthe, haché fin, et les gingembres coupés en dés.

PRÉPARATION POUR CONSERVER LES JAMBONS.

On peut opérer pour un comme pour plusieurs jambons. Lorsque, par exemple, vous voulez préparer du cochon, les deux jambons des cuisses et les deux des épaules, précautionnez-vous d'une petite barrique, avec un couvercle, qui puisse les contenir tous les quatre, qu'elle soit bien cerclée et que les douves en soient bien jointes; nonobstant, masquez-en les jointures avec du goudron en dehors; ensuite, mettez bouillir dans un chaudron rempli d'eau la valeur, par jambon, d'une livre de sel, quatre onces de salpêtre, six onces de cassonade, thym, laurier, basilic, une poignée de genièvre, deux gros de calament (espèce de menthe) enfermés dans un sachet; lorsque par l'ébullition le sel sera parfaitement fondu, retirez du feu

pour laisser déposer. Maintenant brûlez dans la barrique une poignée d'herbes aromatiques; nettoyez bien la barrique et placez-y les jambons, les plus gros en dessous, puis versez dessus la saumure, que vous aurez passée et tirée à clair; il faut que les jambons en soient entièrement baignés; couvrez hermétiquement; au bout de huit jours retournez les jambons dans la saumure, et laissez-les encore huit jours; puis retirez-les pour les accrocher pendant dix jours dans un endroit sec et aéré pour les sécher, au bout de ce temps pendez-les une vingtaine de jours dans une cheminée où l'on ne fera qu'un feu modéré; un trop grand feu ferait fondre la graisse et dessécherait les jambons; ayez soin de jeter chaque jour quelques poignées d'herbes aromatiques, surtout des branches de genièvre vertes. Au bout du temps prescrit, ôtez les jambons; enveloppez-les de feuilles de papier pour les placer accrochés dans un endroit sec et aéré.

LANGUES A L'ÉCARLATE.

On les choisit ordinairement de bœufs; coupez-en les cornets et piquez-les légèrement avec la pointe d'une aiguille à brider, puis frottez-les avec deux onces de salpêtre pulvérisé mêlé à autant de cassonade; placez-les dans une terrine avec une livre de sel blanc dessous et dessus; jetez dessus thym, lau-

rier, basilic, une poignée de genièvre, deux clous de girofle; couvrez-les d'un linge blanc, et dessus un plat de terre rond afin que l'air n'y pénètre pas ; au bout de trois jours retournez-les et arrosez-les de la saumure qui se sera formée; recommencez cette opération pendant douze jours, alors vous pouvez les faire cuire si vous en avez besoin; mettez-les dans une marmite avec une quantité d'eau assez grande pour qu'elles y baignent, un bouquet garni, deux carottes et deux oignons ; donnez deux heures et demie d'ébullition légère ; vous serez assuré de leur cuisson lorsque vous y ferez pénétrer aisément la pointe d'une aiguille à brider; égouttez-les alors, enlevez-en la peau, puis enveloppez-les dans un linge blanc mouillé; retirez-les de leur cuisson pour les laisser refroidir sans se hâler.

On prépare de même des langues de porcs frais, de veaux et de moutons.

JAMBON A LA SAINT-GARA, HORS-D'ŒUVRE.

Prenez une partie de la noix d'un jambon ; goûtez si le jambon est doux de sel; dans le cas contraire mettez cette partie de la noix dessaler pendant trois quarts d'heure dans de l'eau tiède, ensuite coupez ce jambon en tranches de deux lignes d'épaisseur ; placez à mesure ces tranches dans un plat à sauter foncé de beurre fin, semez dessus un peu de poivre

et de muscade râpée; posez sur un fourneau assez vif, pour qu'elles cuisent sans bouillir; aussitôt qu'elles seront raidies d'un côté retournez-les de l'autre; ensuite dressez-les sur le plat, ajoutez dans la cuisson une cuillerée de bon consommé pour détacher l'essence qui sera attachée sur les parois, un demi-jus de citron et gros comme une noix de beurre pour lier; masquez-en le jambon et servez. On peut envoyer en même temps, mais à part, du riz cuit comme pour le kari de poulet à l'indienne.

BOUDINS NOIRS.

Il est nécessaire de se procurer des boyaux de cochon qui serviront aux boudins noirs ou blancs, aux saucisses et à une infinité de mets fournis par le cochon; puis il faut procéder au nettoyage de ces boyaux, qui réclame le plus grand soin; il faut d'abord les retourner à l'aide d'une petite tringle de fer dont un bout sera recourbé et pointu; entrez cette tringle dans le boyau, piquez-en l'extrémité avec le crochet pointu et tirez la tringle, de cette manière le boyau sera retourné; ratissez-le légèrement avec le dos du couteau pour enlever la partie des aliments digérés qui s'y trouverait attachée, et jetez les boyaux dans l'eau tiède; lavez-les bien dans cette eau, puis posez-les sur la table dans toute leur longueur pour les brosser avec une brosse de chien-

dent plus douce que dure, afin de ne pas crever les boyaux ; jetez-les à mesure dans une casserole d'eau tiède, et recommencez cette opération jusqu'à ce que la dernière eau ne soit plus blanchâtre ; alors égouttez-les, attachez-les par un bout et soufflez dedans pour vous assurer qu'ils ne sont pas percés ; vous mettez les plus petits à part pour les saucisses ; vous pouvez, pour ces dernières, préparer de même des boyaux de mouton, cependant il est nécessaire de laisser dégorger céux-ci dès la veille avant de vous en servir.

Lorsque le sang provient d'un cochon tué par vos ordres, il faut aussitôt qu'il est coulé y ajouter deux ou trois cuillerées à bouche de vinaigre et le remuer avec une spatule ; si vous le prenez chez le charcutier il faut agir de même et faire entourer le vase dans lequel il vous sera apporté d'un morceau de laine, et que le vase qui le contiendra soit bien bouché ; pour le tenir chaudement, mettez-le sur de la cendre rouge afin que le sang refroidisse pas.

Pour une douzaine de boudins, coupez en très-petits dés quatre gros oignons blancs ; mettez-les dans une casserole avec une demi-livre de saindoux ; passez-les à blanc, surtout sans qu'ils prennent couleur, alors mouillez-les, pour les cuire, d'une cuillerée à pot de consommé ; ajoutez-y, coupée en gros dés, une livre de panne (on appelle ainsi la graisse abdominale du cochon, c'est-à-dire celle attachée à la peau du ventre) ; assaisonnez de sel et des épices

dont j'ai donné la recette. Lorsque la panne et les oignons seront cuits, versez-les dans une terrine, remuez-les jusqu'à ce qu'ils ne soient plus que tièdes ; ajoutez-y alors un demi-litre de bonne crème avec persil et un peu de ciboule hachés très-fin, et versez dedans la valeur de deux litres de sang en mêlant le tout parfaitement avec une spatule ou une cuiller de bois ; vous aurez un entonnoir appelé boudinière, plus évasé que ceux ordinaires et dont la douille sera plus large, faites entrer cette douille dans un des boyaux, et faites-les tenir l'un et l'autre par une autre personne ; puis, avec une cuiller à pot, emplissez le boyau jusqu'à deux pouces de l'entrée ; retirez l'entonnoir et ficelez le bout ; posez-le sur la table pour le diviser par parties suivant la longueur que vous voudrez donner aux boudins et que vous marquerez par distances avec une ficelle nouée ; il faut que chaque boyau soit coupé de manière à ne contenir que quatre boudins ; vous aurez une grille ronde en fil de fer avec deux anses telle que je l'ai déjà décrite, posez dessus les boudins, et plongez-les dans un chaudron d'eau tiède que vous aurez tenu sur le feu ; laissez chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition mais qu'elle ne bouille pas ; au bout de quinze à dix-huit minutes retirez les boudins, percez-les avec une forte épingle, si le sang n'en sort pas ils sont cuits, autrement il faudrait les remettre encore quelques minutes sur le feu ; alors sortez-les de l'eau, placez-les, toujours sur la grille, sur un plat de terre, couvrez-les d'un linge, et mettez-les pour refroidir

dans un endroit frais pour les servir le lendemain; le jour que vous les servirez, ciselez-les légèrement pour les faire griller.

BOUDINS BLANCS.

Coupez comme pour les précédents, également pour douze boudins, quatre gros oignons blancs en dés; passez-les au beurre sans les colorer, puis mouillez-les de bon consommé blanc; ajoutez-y, coupés en dés, trois quarterons de panne, que vous aurez fait dégorger et blanchir; ajoutez un peu de sel et laissez cuire à court mouillement, qui devra se trouver entièrement réduit à la fin de la cuisson; vous aurez fait laver et tremper dans une chopine de crême la mie d'un pain à potage d'une livre; pressez-la pour en extraire le mouillement; pilez-la parfaitement; joignez-y huit jaunes d'œufs crus, puis la panne et les oignons cuits; assaisonnez d'un peu de sel les épices indiquées au commencement de ce chapitre; vous aurez coupé en dés les blancs de deux poulets rôtis et autant de fraise de veau bien cuite que vous mêlerez à cette préparation ; ajoutez-y deux fortes cuillerées à dégraisser d'une bonne béchamel réduite, et emplissez les boyaux de cette préparation ; posez-les sur le grillage après les avoir ficelés, pour les faire cuire de la même manière que les précédents en ajoutant dans l'eau quelques ver-

res de lait; le jour que vous les servirez, piquez-les de la pointe d'une aiguille à brider, et faites-les griller sur une feuille de fort papier huilée, que vous poserez sur un gril et sur une paillasse soutenue, mais pas trop vive; on peut aussi les mettre griller chacun dans une caisse de papier huilée, longue et juste de la largeur d'un boudin.

SAUCISSES LONGUES.

Prenez deux livres des parties du porc les plus charnues, enlevez-en tous les ligaments et les parties nerveuses; hachez-les parfaitement avec autant de lard frais; mêlez le tout ensemble, assaisonnez de sel et d'épices, pilez-les dans le mortier, mouillez-les d'un peu de fond de jambon ou de bon consommé et ajoutez-y des fines herbes assorties et bien hachées et passées au beurre; puis entonnez-les dans des boyaux de mouton à l'aide d'un entonnoir, dans lequel vous presserez la chair; qu'elle soit bien serrée dans les boyaux, afin d'éviter les globules d'air qui feraient crever les saucisses en cuisant; séparez-les de la longueur que vous voudrez leur donner en les attachant avec un fil; il est important de les préparer, ainsi que les boudins, la veille de servir; vous les piquerez avec la pointe d'une aiguille à brider avant de les faire griller.

Vous obtiendrez des saucisses truffées en remplaçant les fines herbes par des truffes coupées en dés.

SAUCISSES PLATES OU CRÉPINETTES.

Elles se préparent de même que les précédentes; mais, au lieu de les mettre dans les boyaux, on en forme des espèces de quenelles ovales et plates, que l'on enferme dans de l'épiploon, membrane graisseuse qui entoure les intestins et que l'on désigne dans le veau sous le nom de toilette et dans le cochon sous celui de crépine.

On les truffe de la même manière que les précédentes, mais alors il faut couper les truffes en lames.

SAUCISSES AU VIN DE CHAMPAGNE.

Faites fondre, dans un plat à sauter, un quart de beurre fin. Lorsque le beurre sera fondu, mettez dedans les saucisses bien piquées avec la pointe de l'aiguille à brider; menez vivement pour que les saucisses prennent légèrement couleur; lorsqu'elles seront cuites, dressez-les sur un plat; versez dans le plat un demi-verre de vin de Champagne pour bien détacher le beurre et l'essence des saucisses; puis mettez-y deux cuillerées à dégraisser de sauce espagnole, quelques gouttes de jus de citron, gros comme une noix de beurre, remuez bien dans le

plat à sauter pour lier, passez à l'étamine et saucez les saucisses.

Observation.

On peut en garnir le puits avec du riz à la créole.

On se sert des saucisses comme garnitures, pour les choux au lard, la choucroute, les chipolatas, etc.

ANDOUILLETTES DITES DE TROYES.

Mettez dans une marmite une fraise de veau bien dégorgée et une tetine de veau; mouillez d'eau, ajoutez un bouquet garni, deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un peu de sel; donnez trois heures de cuisson, mais retirez la tetine au bout de deux heures; lorsque la tetine et la fraise seront cuites égouttez-les pour les laisser refroidir, et ensuite les couper en filets; vous y ajouterez un tiers de truffes et de champignons cuits, et également coupés en filets; faites réduire une grande cuillerée à pot de velouté, dans lequel vous mettrez un peu des épices préparées et de muscade râpée; réduisez serré, et liez de cinq jaunes d'œufs crus; goûtez si cette sauce est de bon sel; passez à l'étamine et mêlez dans cette sauce la préparation que je viens de décrire; quand le tout sera refroidi, vous aurez nettoyé des boyaux

que vous aurez mis dégorger la veille en les changeant souvent d'eau pour leur enlever leur goût d'escalescence; coupez-les de la longueur que vous voulez donner aux andouillettes; ficelez-les d'un bout, emplissez-les, puis arrêtez l'autre bout par une seconde ficelle; lorsque les boyaux seront tous ainsi remplis, mettez chacun entre deux petits morceaux de latte très-minces, que vous serrerez d'un ruban de fil tourné sur lui-même et arrêté par une ficelle pour leur donner une forme carrée; placez-les dans une casserole et mouillez-les d'une mirepoix au vin blanc, donnez une heure de cuisson; égouttez-les pour les mettre légèrement en presse. Lorsqu'elles seront refroidies ôtez les rubans et les lattes et ciselez-les légèrement pour les faire griller.

PRÉPARATION DES PIEDS DE COCHON A LA CHOISY.

Prenez quatre pieds de cochon, dont le poil aura été grillé ou échaudé et la corne enlevée; mettez-les dégorger dans l'eau tiède, et ratissez-les bien pour enlever ce qui pourrait rester de noir; ficelez-les, mettez-les dans une marmite avec de l'eau suffisamment pour baigner deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle, une gousse d'ail, un bouquet de persil et de sauge verte garni de thym, laurier, basilic, peu de sel; donnez de quatre heures à quatre heures et demie de cuisson; égouttez, défi-

celez pour servir de suite, et envoyez dans une saucière du vinaigre bouilli avec des échalotes hachées dans lequel vous ajouterez une pincée de poivre et de sel et quelques cuillerées de bon jus.

PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Faites dégorger et nettoyer quatre pieds de cochon comme les précédents, coupez-les en deux sur leur longueur, puis réunissez chaque moitié en serrant un ruban de fil autour; mettez-les cuire de même que les précités et donnez-leur cinq heures de cuisson : au bout de ce temps égouttez-les, enlevez les rubans, posez chaque moitié de pied sur un plafond pour les mettre en presse, mais de manière qu'en refroidissant ils puissent égoutter le mouillement dont ils se trouvent imbibés; lorsque vous voudrez les servir, frottez-les de chaque côté d'huile à l'aide d'un pinceau; panez de mie de pain; faites-les griller de belle couleur pour les servir à sec.

PIEDS DE COCHON TRUFFÉS.

Faites cuire quatre pieds comme les précédents, donnez-leur six heures de cuisson; vous aurez fait cuire dans la même cuisson, mais pendant deux heu-

res seulement, une livre de panne; lorsque vous serez assuré de la parfaite cuisson des pieds, égouttez-les; enlevez-en tous les os et mettez-les en presse; pendant qu'ils refroidiront, vous aurez fait tremper dans de la crème la mie d'un pain de gruau d'une livre; pressez-la dans un linge blanc pour la piler, en y ajoutant six jaunes d'œufs crus, sel, poivre, quelques pincées d'épices préparées; puis mêlez la livre de panne parée et coupée en dés, les chairs d'un poulet également coupées et quelques truffes crues hachées; relevez le tout dans une terrine, puis émincez la chair des pieds pour mêler avec cette préparation; vous aurez fait dégorger de la crépine pour former douze pieds de cochon; épongez-la bien dans un linge; foncez le milieu de truffes crues coupées en escalopes par-dessus un lit de la préparation, puis des truffes dessus un second lit de farce, et recouvrez de truffes; fermez la crépine en donnant la forme d'un fort filet de poulet. Pour servir les pieds, panez-les et faites griller de belle couleur sur un feu doux et soutenu, afin d'atteindre l'intérieur, et servez.

CERVELAS.

Prenez un filet de porc frais avec son lard, hachez-le un peu moins fin que la chair à saucisses; puis mettez cette viande hachée dans le mortier pour la piler légèrement, en y ajoutant trois jaunes

d'œufs, sel, un peu de mignonnette et des épices préparées; emplissez avec cette chair des boyaux de cochon ou mieux de veau préparés à cet effet, après en avoir fermé un bout avec une ficelle; emplissez les boyaux en laissant à l'autre bout un pouce de vide pour séparer chaque cervelas, en les attachant de la grandeur que vous voudrez leur donner; ensuite pendez-les pendant cinq à six jours dans la cheminée pour les fumer; lorsque vous voudrez les faire cuire marquez-les dans un mouillement pareil à celui pour les pieds, et donnez-leur trois heures de cuisson.

CHORIZOS D'ESTRAMADURE.

Parez un filet de porc frais, ajoutez la moitié autant de panne et de foie de cochon; hachez le tout ensemble et pilez-le; assaisonnez de sel, épices préparées, piment doux et rouge, une pincée de poivre de Cayenne, quelques grains de genièvre pilés et tamisés; lorsque le tout sera bien mêlé, ajoutez-y quelques cuillerées de purée de tomates bien réduite, et entonnez cette préparation dans des boyaux de veau bien dégorgés; ficelez de la longueur d'un cervelas; frottez chacun de bonne huile; et pendez-les dans la cheminée pendant six à sept jours; et chaque soir, en couvrant le feu, jetez-y quelques poignées de grains de genièvre cuits avec des garbances; ces petits saucissons sont excellents;

si on voulait les faire griller il faudrait d'abord leur donner une cuisson comme pour les andouillettes précitées, et les laisser refroidir avant de les griller.

En Espagne on fait aussi des chorizos avec du jambon de Malaga, qui est de tous les jambons connus le plus fin.

SAUCISSONS CRUS.

Procurez-vous une noix de porc frais, coupez-la en gros dés après en avoir ôté les parties nerveuses, mettez-la dans une terrine avec deux onces de salpêtre pulvérisé, une once de cassonade, une poignée de grains de genièvre, persil en branches, oignon coupé en rouelle, une branche de thym, quatre feuilles de laurier, quelques fragments de basilic, deux gousses d'ail; recouvrez hermétiquement la terrine, et laissez infuser la noix de porc frais pendant huit jours, mais en ayant soin chaque jour de retourner cette chair dans l'assaisonnement. Au bout de ce temps égouttez la chair, qui doit être d'un beau rouge; pressez-la dans un linge, après en avoir ôté tous les ingrédients; conservez la saumure qui restera dans la terrine; hachez bien la chair et pilez-la parfaitement; assaisonnez des épices préparées et quelques pincées de mignonnette pour remplacer le poivre en grains; ajoutez-y un verre de vin de Madère; pilez encore, et relevez dans une terrine; ajou-

tez à la chair une livre et demie de panne bien dégorgée et coupée à cru en gros dés, bien correctement; alors, emplissez-en les boyaux de la longueur que vous voudrez donner aux saucissons; pressez-les fortement à l'aide d'un petit rouleau en bois qui entrera dans le boyau; que la chair soit bien compacte, et le boyau bien empli; fermez-les par une ficelle et ficelez-les dans leur longueur; et remettez-les pendant trois jours dans la saumure conservée; ensuite égouttez-les, essuyez-les pour les envelopper dans des feuilles de papier huilé; mettez-les dans la cheminée pendant quatre jours pour les fumer; retirez-les; alors, enlevez le papier et pendez-les dans un endroit sec pour vous en servir quand vous en aurez besoin; ce saucisson se sert cru coupé en tranches très-minces. Mais on ne doit l'employer qu'un mois au plus tôt après sa confection.

FILET DE PORC FRAIS A LA PROVENÇALE.

Choisissez un beau filet de porc frais tendre et rosé, enlevez-en la chaîne, et ne le laissez couvert que de trois lignes de graisse; assaisonnez de sel et de poivre; roulez le flanchet serré jusqu'au filet et arrêtez le tout avec quatre petits hâtelets; ciselez très-légèrement en losanges le dessus; placez-le sur un plat de terre, et saupoudrez-le légèrement de sel blanc; maintenant, émincez huit gros oignons blancs,

passez-les dans une demi-livre d'excellente huile d'olives, à blanc, c'est-à-dire sans les colorer; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc de Bordeaux; jetez un peu de sel, épices préparées, et une cuillerée à bouche de piment doux et rouge d'Espagne, une gousse d'ail et un bouquet de persil aromatisé; placez le filet de porc frais dans cette préparation, la partie couverte de lard en dessous; couvrez d'un double rond de papier beurré; faites partir; couvrez et mettez au four, ou, s'il n'est pas disponible, mettez sur la paillasse, feu autour, dessous la casserole et sur son couvercle; laissez mijoter ainsi pendant deux heures et demie; au bout de la moitié de ce temps, retournez le filet sans augmenter le feu dessus; masquez le filet de glace, pour qu'en mijotant encore pendant le reste de ce temps, il se glace parfaitement en achevant sa cuisson; alors égouttez-le sur un plafond; ôtez les hâtelets, et tenez-le chaud à l'étuve; pendant ce temps dégraissez parfaitement le fond des oignons; enlevez le bouquet et la gousse d'ail; ajoutez à ces oignons deux cuillerées à dégraisser de sauce tomate légère; faites réduire pendant quelques minutes; puis versez une partie de cette préparation dans le plat; posez dessus le filet bien glacé, et envoyez dans une saucière le reste de la sauce.

FILET DE PORC FRAIS A LA JARDINIÈRE.

Préparez un filet de porc frais comme le précédent; marquez-le dans une casserole ovale, la partie grasse en dessus, deux carottes coupées en rouelles, deux oignons entiers dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet de persil garni de thym, laurier, basilic, le tout en petite quantité; mouillez le filet de bon consommé, d'un verre de vin de Madère, qu'il ne baigne qu'à moitié; couvrez d'un rond de papier beurré; faites partir; placez sur la paillasse avec feu dessous et dessus; donnez deux heures de cuisson en arrosant souvent le dessus du filet avec sa cuisson; aussitôt que les carottes et les oignons seront cuits, retirez-les; et en finissant la cuisson, continuez à glacer le filet d'une belle couleur dorée; vous aurez préparé et fait cuire une jardinière composée de petites carottes et de petits navets tournés en olives et tombés à glace, petits pois et bâtonnets d'asperges vertes, blanchies; sautez ensuite séparément au beurre; égouttez le filet; retirez-en les hâtelets; dressez-le sur le plat; garnissez de la jardinière, en posant alternativement un groupe de carottes, un de petits pois, un de navets, un d'asperges; dégraissez parfaitement le fond; ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de sauce espagnole demi-glace; passez-le à l'étamine et saucez avec le filet.

FILET DE PORC FRAIS A LA SOUBISE.

Préparez un filet de porc frais comme le précédent; passez une mirepoix préparée suivant la règle; mouillez-la d'un verre de vin de Madère, et laissez réduire; et mettez-le refroidir; deux heures avant de servir couchez le filet sur un hâtelet; couvrez toute la partie charnue de la mirepoix; emballez de deux feuilles de papier très-fort et bien beurrées; couchez-le sur la broche et mettez-le rôtir devant un feu clair, en arrosant continuellement; au bout d'une heure un quart déballez le filet, qui doit se trouver presqu'à son point de cuisson; laissez-le encore vingt minutes pour s'achever et le faire sécher entièrement, la partie grasse doit se trouver croustillante et légèrement colorée; débrochez-le, glacez-le, et posez-le pour servir sur une purée à la Soubise (voir la page 221 de la quatrième partie.)

On peut également servir ce filet sur une purée à la bretonne, une purée de céleri ou de pois verts.

CARRÉ DE PORC FRAIS A LA BROCHE.

Prenez un beau carré de porc frais; laissez-le couvert de trois lignes de son lard; sciez-en la chaîne jusqu'aux côtes du bas; séparez la chair adhérente

au haut des côtes du haut, sans l'enlever, et de cette manière les côtes du carré ne doivent se trouver que de deux pouces et demi de longueur; rabattez la chair du haut dessus, et arrêtez-la par quatre ou cinq petits hâtelets dont vous ferez passer les bouts dans le filet du carré; ciselez en losanges, mais légèrement, le lard qui le recouvre; posez-le sur un plat de terre; saupoudrez d'un peu de sel l'un et l'autre côté; mettez-y thym, laurier, branches de persil, oignons en rouelles; arrosez d'huile et d'un demi-jus de citron, qui fera fondre le sel, qui pénétrera mieux la chair; une heure et demie avant de servir couchez-le sur une broche comme le filet précité; enveloppez d'une feuille de fort papier beurré, et faites tourner la broche devant un feu clair et soutenu dans les deux bouts pendant une heure un quart; au bout de ce temps déballez-le pour le laisser encore pendant un quart d'heure sécher et se colorer d'un beau doré, débrochez-le alors; glacez-le pour le dresser; mettez dessous un blond de veau bien corsé; et envoyez en le servant de la sauce Robert dans une saucière.

(Voir pour la sauce Robert, page 103 de la quatrième partie.)

CÔTELETTES DE PORC FRAIS PANÉES, GRILLÉES.

Choisissez le carré d'un jeune porc, que la chair en soit blanche et serrée; coupez autant de côtelet-

tes qu'il se trouve de côtes, sans aller jusqu'à la partie qui touche au collet, après en avoir enlevé la chaîne; puis, aplatissez-les et parez-les comme je l'ai indiqué pour les côtelettes de veau (premier vol. du *Traité des entrées*); saupoudrez-les légèrement de sel des deux côtés; trempez-les dans du beurre fondu pour les paner de mie de pain, et faites-les griller de belle couleur; dressez-les en couronne et mettez dessous un jus clair; envoyez dans une saucière une sauce préparée ainsi : Faites réduire dans une casserole le tiers d'un verre de vinaigre, deux échalotes hachées et blanchies, une pincée de poivre; lorsque le vinaigre sera presque réduit à glace, versez dedans une petite cuillerée à pot d'espagnole à demi-glace; faites-lui faire quelques bouillons; ajoutez-y une demi-douzaine de cornichons coupés en liards, et servez.

CÔTELETTES DE PORC FRAIS DEMI-GLACE.

Prenez le carré d'un jeune porc dont la chair soit d'une belle couleur et bien mortifiée; lorsque l'on veut servir ces sortes d'entrées, il faut se précautionner du carré deux ou trois jours avant celui où l'on doit le servir; coupez et parez les côtelettes suivant la règle, et placez-les à mesure dans un plat à sauter foncé de deux lignes de beurre fin, un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle; arro-

sez les côtelettes de la moitié d'un verre de vin de Madère; saupoudrez d'un peu de sel et de poivre; couvrez d'un rond de papier beurré et le couvercle par-dessus; faites partir; placez sur la paillasse avec feu dessus et dessous, que les côtelettes cuisent doucement, en se colorant légèrement, mais sans attacher; au bout de vingt-cinq minutes retournez-les; si le beurre était devenu par trop chaud, il faudrait ajouter une forte cuillerée à dégraisser de consommé; remettez encore au feu jusqu'à l'entière cuisson des côtelettes; lorsque vous en serez assuré retirez-les du feu, dégraissez le beurre et jetez dans les côtelettes quelques cuillerées de bonne espagnole, après avoir retiré le bouquet et l'oignon; détachez avec cette sauce la glace qu'auront rendue les côtelettes; dressez-les; passez la sauce à l'étamine; finissez-la d'un peu de beurre fin et d'un demi-jus de citron; saucez les côtelettes en les masquant de la moitié de cette sauce, et mettez dans l'autre moitié deux maniveaux de champignons tournés et cuits pour garnir le puits.

CÔTELETTES DE PORC FRAIS A LA MILANAISE.

Coupez et parez des côtelettes de porc frais comme les précédentes, mais en les tenant un peu moins épaisses que celles-ci; jetez un peu de sel; trempez-les dans du beurre clarifié, et saupoudrez-les légère-

ment de farine. Cette farine absorbe l'humidité de la côtelette et empêche la panure de s'en détacher pendant la cuisson. Ensuite trempez-les dans des œufs battus, et panez-les avec de la mie de pain dans laquelle vous aurez mêlé autant de fromage de parmesan râpé; serrez bien cette panure et posez à mesure qu'elles seront panées les côtelettes sur un plat de terre; une demi-heure avant de servir ayez dans un plat à sauter du beurre clarifié, assez pour que les côtelettes y puissent baigner, faites-le chauffer pour faire cuire les côtelettes d'une belle couleur, en ayant soin de ne les retourner que lorsqu'elles seront cuites d'un côté; ayez soin de modérer le fourneau pour que la couleur ne brunisse pas; lorsque vous serez assuré de leur entière cuisson, égouttez-les sur un linge blanc pour en éponger le beurre; dressez-les en couronne et saucez d'une tomate légère, dans laquelle vous aurez ajouté une petite pincée de poivre de Cayenne, et envoyez dans une casserole d'argent du macaroni préparé suivant la règle.

BLANQUETTE DE FILETS DE PORC FRAIS AUX TRUFFES.

Prenez deux beaux filets mignons de porc frais, parez-les pour enlever la légère peau qui les recouvre et la graisse qui se trouve dessous; coupez-les en escalopes de la largeur d'une pièce de deux francs, de l'épaisseur d'un décime; placez-les à mesure dans

un plat à sauter grassement beurré ; lorsqu'ils y seront tous, saupoudrez-les d'un peu de sel et coupez dessus une demi-livre de truffes crues de la même largeur, mais un peu moins épaisses; couvrez le tout de beurre fin fondu et d'un rond de papier beurré; au moment de servir sautez-les sur un fourneau un peu vif pour les raidir seulement; retournez-les lorsqu'ils le seront du premier côté pour donner à l'autre la même cuisson; égouttez le beurre; ajoutez aux filets quelques cuillerées d'une bonne sauce allemande, un petit morceau de glace de volaille, le jus de la moitié d'un citron; dressez dans un bord de riz ou dans un vol-au-vent, et masquez d'une sauce allemande légère.

OREILLES DE PORC FRAIS A LA PURÉE DE POIS VERTS.

Prenez six moyennes oreilles de cochon, flambez-les sans y laisser aucun poil, brûlez ceux qui se trouvent dans l'intérieur avec la pointe d'un hâtelet rougi au feu; puis faites-les blanchir en leur donnant quelques bouillons; retirez-les et jetez-les dans l'eau fraîche pour les rafraîchir; égouttez-les pour bien les essuyer et les parer; mettez-les cuire dans une mirepoix de haut goût et dans laquelle vous aurez mis un verre de vin blanc; donnez trois heures et demie à quatre heures de cuisson ; au bout de ce temps égouttez-les; enlevez la peau de l'intérieur;

dressez-les droites dans une casserole d'argent et versez au milieu une purée de pois verts.

On peut remplacer la purée de pois par celle de lentilles, de haricots rouges ou blancs.

FROMAGE D'ITALIE.

Prenez le foie d'un cochon, hachez-le très-fin; vous aurez fait cuire et refroidir deux livres de panne; parez-la, coupez en dés la partie parée et pilez toutes les parures; ajoutez-y le foie haché et pilez parfaitement ensemble; assaisonnez de sel, des épices préparées et d'un peu de muscade râpée; ajoutez six jaunes d'œufs crus un à un, six onces de lard frais fondu; broyez encore pendant un quart d'heure; foncez de crépine de porc un moule ovale ou rond étamé fraîchement; garnissez-en également les parois; mêlez à la préparation la panne coupée en dés et emplissez le moule; frappez-le sur un torchon pour que l'appareil se trouve bien compacte; recouvrez le dessus de minces bardes de lard frais; donnez deux heures de cuisson au four doux, et retirez pour le démouler, lorsqu'il sera froid, en faisant chauffer le fond et le tour du moule sur un fourneau doux.

GALANTINE DE PORC FRAIS.

Prenez une tête de cochon plus petite que grosse; après l'avoir flambée et bien épluchée, désossez-la, coupez-en les oreilles; conservez toutes les parties des chairs les plus tendres, coupez-les en filets ainsi que la langue, que vous aurez échaudée et dont vous aurez retiré le cornet, qui ne pourrait vous servir; jetez tous ces filets dans une terrine avec le tiers de panne coupée aussi en filets; assaisonnez de haut goût, de sel, d'épices préparées, muscade râpée et deux petits verres d'eau-de-vie; hachez le reste de la chair avec autant de panne, et pilez pour bien amalgamer après avoir assaisonné; puis cousez avec du gros fil le trou où étaient les oreilles; étalez la peau de la tête sur la table, masquez-la d'une légère couche de farce, dessus cette farce les parties coupées en filets, auxquelles vous mêlerez quelques truffes crues et épluchées; continuez cette opération jusqu'à l'entier emploi de vos préparations; cousez la tête en lui donnant une forme ovale; enveloppez d'une serviette que vous ficellerez très-serré; mettez dans une petite brassière, mouillez d'eau dans laquelle vous ajouterez deux petits verres d'eau-de-vie, deux carottes, deux oignons dont un piqué de deux clous de girofles, un bouquet composé de persil, sauge, thym, laurier et basilic, il faut que la tête ne baigne que juste; laissez mijoter pendant six heures

sans interruption; au bout de ce temps égouttez-la sur un plafond, et au bout d'un quart d'heure ôtez la serviette, déficelez la tête et mettez dans un moule ovale bien étamé, dessus, un ovale de fort papier, et dessus le papier trois ou quatre gros poids pour tenir la tête bien comprimée; le lendemain, chauffez un peu le moule pour l'en retirer, et servez-la entourée de persil en branches. Cette sorte de galantine peut, mais à la campagne seulement, se servir au déjeuner comme grosse pièce, et remplacer sans trop de désavantage un pâté froid ou une galantine de volaille ou de gibier.

FONTE DE SAINDOUX.

Lorsque l'on veut avoir du saindoux pour friture ou pour emploi quelconque, il est nécessaire, après avoir haché la panne, de la jeter dans un vase rempli d'eau, pour la faire dégorger pendant douze heures afin de retirer le goût d'escalescence que pourrait porter la panne qui se trouve attachée aux boyaux; le lendemain égouttez-la en pressant légèrement, et mettez dans une casserole avec carottes et oignons émincés; placez-la sur un fourneau, le couvercle dessus, en ayant soin de remuer avec une cuiller de bois, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole. Aussitôt que la partie fondue couvrira le reste de la panne, ralentissez le fourneau et laissez cuire tant que le saindoux sera d'une couleur laiteuse;

mais aussitôt qu'il deviendra limpide et que les cretons remonteront à la surface et commenceront à prendre couleur, retirez la casserole du feu; laissez refroidir à moitié et passez au tamis dans des terrines; mettez ensuite dans des pots, et lorsqu'il sera entièrement refroidi couvrez les pots avec du parchemin et déposez-les dans un endroit frais sans humidité: cette manière de fondre la panne est très-bonne lorsqu'on emploie le saindoux pour des socles, en ce qu'il ne conserve aucune partie aqueuse; ce que l'on rencontre souvent en le prenant chez les charcutiers.

Par ce procédé il se lie plus facilement avec le suif de mouton.

CHAPITRE QUARANTIÈME.

DES ROTS.

Les rôts se divisent en quatre parties : 1° des volailles élevées dans les basses-cours ; 2° du gibier à plumes et à poil ; 3° du gibier aquatique ; 4° des poissons en friture ou au bleu. Depuis quelques années on sert peu de rôts piqués, on a trouvé, et avec juste raison, qu'une pièce piquée, soit poularde, poulet, faisan, perdreau, bécasse, etc., perdait une partie de son suc en cuisant à la broche : le fait est qu'une poularde ou un poulet à la peau de goret dans la primeure, ou plus tard recouvert d'une belle barde de lard, a toujours plus de succulence qu'une pièce piquée et rôtie ; la piquerie n'est vraiment bonne que sur des pièces braisées, cependant on pique avec avantage les levrauts et lapereaux destinés pour rôts, dont la chair sans cela est sèche étant rôtie. On peut cependant, lorsqu'on le demandera, sur un plat de rôt de trois poulets à la reine en piquer un, un faisan sur deux, deux perdreaux sur quatre, etc. Les rôts de poisson en friture réclament un grand soin de cuisson et une friture toujours fraîche, le poisson frit dans une vieille friture est

toujours mollasse et de mauvaise mine, s'imbibe facilement de graisse, ne laisse au palais qu'un goût détestable et devient de difficile digestion.

Le vin employé pour les mirepoix des poissons cuits au bleu doit être toujours de première qualité; je préfère le vin blanc au vin rouge, ce dernier est plus lourd à l'estomac et pénètre beaucoup moins le poisson.

Jadis on n'écaillait pas les poissons cuits au bleu, on les écaille aujourd'hui; on a bien fait de secouer cette routine qui risquait de compromettre la gorge du convié qui pouvait avaler quelques écailles: parfois on enlevait les écailles après leur cuisson, mais on risquait d'arracher une partie de l'épiderme; il est donc mieux, comme l'on fait aujourd'hui, d'écailler le poisson avant de le faire cuire.

Voici la nomenclature des rôts que l'on peut servir tirés de la basse-cour :

Poularde, chapon, poulets normands, poulets à la reine, dindonneaux, canetons de Rouen, oies tendres et grasses, pintades, pigeons, puis le cochon de lait, l'agneau et le chevreau.

Le gibier à poil comprend : les levrauts, lapereaux, chevreuils, daims, marcassins, sangliers.

Le gibier à plumes comprend : le faisan et faisandeau, les perdreaux rouges, bartavelles et perdreaux gris, la gélinotte, la bécasse, la bécassine, les bécots, le râle de genêt, le coq de bruyère, les vanneaux, les cailles, les grives, l'alouette, les rouges-gorges, les pluviers ordinaires et les pluviers dorés,

les becfigues, l'ortolan, les guignards, etc.; puis en gros gibier : l'outarde et la canepetière.

Le gibier aquatique : le canard sauvage, la poule d'eau, la sarcelle, le rouge, le pilet, la macreuse.

En poisson de mer pour friture : merlans, éperlans, soles, limandes, carrelets, vives, rougets.

En poisson d'eau douce : carpes, brochetons, goujons, barbillons, lottes, petites truites, tanches.

Les poissons les plus ordinairement servis au bleu sont : les barres, saumons et saumonneaux, les truites, les carpes du Rhin, les brochets, les meuniers et les barbillons.

DES ROTS DE VOLAILLE.

La poularde est une jeune poule à laquelle on a retiré l'ovaire pour la rendre stérile afin qu'elle devienne grasse et tendre; une belle poularde normande ou du Mans cuite à point et dorée à la cuisson est un mets tentateur, succulent, et de facile digestion; il faut en l'habillant prendre la précaution d'en tirer le foie sans crever l'amer ou vésicule du fiel, ce qui lui ôterait une grande partie de ses qualités, et retirer aussi avec soin les poumons: si c'est l'été qu'on l'emploie, il faut retirer toute la graisse qui se trouve sous le croupion et sous l'estomac, ensuite la

flamber un peu plus que pour entrée, la retrousser par deux simples brides comme je l'indiquerai ; si la poularde est toute nouvelle et qu'elle soit servie à la peau de goret, il faut l'envelopper d'une simple feuille de papier beurrée et l'arroser de beurre. Trente à quarante minutes après qu'elle sera à la broche enlevez le papier pour achever sa cuisson et lui donner une belle couleur. Si vous la couvrez d'une barde, enveloppez-la également ; mais retirez le papier dix minutes plus tôt, afin que la barde se rissole légèrement. La cuisson d'une poularde dépend du moment où on l'emploie : dans sa nouveauté, trois quarts d'heure au plus lui suffiront ; tandis que plus tard, et surtout pendant un temps de gelée, il lui faudra au moins une heure et demie. Ici, c'est encore l'expérience et la pratique qui doivent en décider. Cependant lorsque la pièce est déballée et qu'une légère fumée blanche s'en évapore doucement, on peut être certain que la cuisson est à son point.

Le chapon, jeune coq privé de reproduire par la castration, est servi pour rôt comme la poularde ; cependant sa chair étant moins fine que celle de cette dernière, est par conséquent moins onctueuse : il demande plus de cuisson que la poularde.

Les poulets et les poulettes sont de jeunes coqs et de jeunes poules engraissés avant d'avoir atteint leur croissance, c'est dans le mois d'avril que l'on commence à trouver des poulets nouveaux ; on les reconnaît à leur blancheur, aux nombreux tuyaux

qui couvrent encore leur peau, particulièrement sur le dos, et à la grosseur de la jointure qui tient la cuisse à la patte. Souvent à la fin de décembre, mais toujours dans janvier et les deux mois qui le suivent, les poulets deviennent durs et perdent toute leur succulence, ainsi que les poulardes, chapons, etc., c'est ce que nous appelons en termes techniques devenir carottes; alors la peau des poulets se couvre de longs poils, et la grosseur de la jointure disparaît entièrement. Le choix doit se porter sur les poulettes qui conservent plus long-temps leur tendreté

Nous connaissons quatre sortes de poulets, savoir : les poulets maigres ou en chair, les poulets gras, les poulets demi-gras, dits de Nantes, et les poulets à la reine, qui forment une espèce particulière par leur taille. Deux beaux poulets normands présentent un riche rôt; mais trois poulets à la reine, dont un piqué, forment un rôt plus distingué. Quelquefois on sert aussi pour rôt : poularde, chapon ou dindonneau truffés; mais il est mieux de servir les pièces truffées au premier service, puisque dans tous les dîners élégants on sert des truffes à l'entremets. Il n'est même plus de bon ton depuis long-temps de servir pour rôt une pièce truffée. Le dindonneau gras pour rôt ne doit être servi que dans sa primeur, plus tard le développement que prennent ses membres le rend trop colossal pour être servi comme plat de rôt sur une table somptueuse.

On doit apporter un grand soin dans le choix du lard destiné à barder les rôts, il faut qu'il soit vieux de sel, sans être rance, et qu'il ne soit traversé par aucun filament rouge; les bardes pour les chapons, poulardes et dindonneaux, doivent avoir au moins trois lignes d'épaisseur, celles des poulets, canetons, perdreaux, etc., deux lignes en diminuant successivement pour le petit gibier. Il faut avoir le soin d'aplatir avec la batte, mais légèrement, chaque barde, puis leur faire du côté qui couvrira l'estomac des pièces de légères ciselures qui ne pénétreront pas de l'autre côté, de cette manière les bardes ne se rétréciront jamais.

La manière de brider la plus simple est celle qui convient le mieux pour rôt, deux brides suffiront: la première se passe à l'aide de l'aiguille à brider sous l'os de la première partie de l'aileron droit connu sous le nom de moignon, puis sous l'os du gras de la cuisse en traversant le corps pour rejoindre l'autre partie de la cuisse ainsi que le second moignon gauche et venir se nouer avec le premier bout de ficelle sur le dos, tout en laissant libre la peau du cou; pour la seconde bride on pose la pièce sur l'estomac, on passe la ficelle du sot-l'y-laisse qui se trouve à droite à celui de gauche, on retourne la pièce, on fait passer la ficelle d'une cuisse à l'autre dessus les os en prenant le bout du bréchet et l'on noue serré les deux bouts de ficelle. Cette manière de brider sert pour presque toutes les pièces pour rôt; à l'exception de celle pour les

oiseaux aquatiques, dont je donnerai la description.

Posez ensuite la barde sur la pièce, sa largeur doit être assez grande pour couvrir les deux ailerons et sa longueur doit prendre l'estomac depuis la jointure des pattes jusqu'à un pouce plus loin que les filets; posez un bout de la ficelle sur la paume de la main gauche; placez dessus la pièce, l'estomac de votre côté; ficelez en tournant la ficelle de la main droite jusqu'au bout pour venir attacher sur l'estomac le bout de la ficelle que vous conduisez de cette main, avec celui retenu dans la gauche.

Les canetons pour rôt doivent être des canetons de Rouen, il faut les choisir gras et blancs d'un bon grain, les habiller avec soin, ne pas laisser les poumons; d'habitude on ne les barde pas, et on les sert entourés de cresson disposé par groupes.

Les pigeons de volière sont les seuls convenables pour rôt, on les bride de même et on les recouvre d'une barde garnie de feuilles de vigne.

Toute la volaille et le gibier pour rôt, à l'exception des grosses pièces, ne s'emballent pas dans leur primeur, comme je l'ai dit plus haut, on ne les emballe que lorsqu'ils deviennent moins tendres. La lèchefrite réclame beaucoup de soins; il est nécessaire de la passer chaque fois que l'on débroche un rôt, et de la rafraîchir par du beurre ou de l'excellente graisse.

Il faut toujours appliquer une feuille de vigne sous les bardes destinées aux pigeons ou aux cailles.

Le cochon de lait nous est livré tout habillé et

préparé par les marchands de volaille; il faut, après l'avoir bien laissé égoutter de l'eau qu'il aurait conservé en dégorgeant, l'envelopper dans une serviette huilée jusqu'à ce qu'on le mette à la broche, pour l'empêcher de noircir; en le couchant sur la broche il ne faut pas l'emballer; mettez-lui dans le ventre un bouquet de sauge et de menthe vertes, un peu de thym et de laurier; vous ne l'arroserez que d'huile, en ayant soin de tenir le feu clair et soutenu; ne mettez rôtir aucune pièce au-dessus de lui, ce qui le tacherait; il lui faut de deux à trois heures de cuisson suivant sa grosseur; dix minutes avant de le débrocher faites-lui une incision sous la gorge pour faire sortir l'eau qu'il pourrait encore contenir et empêcher la peau de se ramollir, il faut qu'elle soit très-croustillante.

L'agneau pour rôt se sert ordinairement par quartiers, plutôt celui de derrière que celui de devant; il est nécessaire de l'emballer d'une feuille de papier beurrée, quarante à quarante-cinq minutes de cuisson lui suffiront : une heure est quelquefois nécessaire à la fin de la saison. L'expérience doit en décider. Plusieurs personnes mettent dessous au moment de servir une maître-d'hôtel crue.

Le chevreau, peu connu à Paris, se sert pour rôt de la même manière que l'agneau.

Les lapereaux et les levrauts se servent suivant le goût de l'amphitryon, piqués ou bardés. Il faut en les habillant ne faire qu'une petite ouverture au ventre, les bien laver pour ôter le goût que pourraient

leur avoir donné les intestins, et pour enlever les poils qui se seraient attachés à la chair, mais ne pas enlever les rognons; après les avoir bien essuyés et épongés on les refait sur les charbons ardents, on les pique ou on les barde, on les place sur un plat de terre, on sème dessus un peu de sel et de poivre, on les couvre de quelques rouelles d'oignons, branches de persil, thym, laurier, puis on les arrose de quelques cuillerées d'huile d'olives et de vinaigre à l'estragon : on les laisse ainsi jusqu'à ce qu'on les fasse rôtir après avoir retiré ces ingrédients.

Le chevreuil se sert par quartier pour rôt, après l'avoir bien lavé pour retirer les poils qui y sont toujours attachés malgré toutes les précautions les mieux prises; essuyez-le parfaitement, puis parez-le en enlevant légèrement l'épiderme de chaque côté : piquez le filet et le dessus de la noix. Si on ne le veut pas mariné, ne faites que le couvrir comme les lapereaux précités; si on le demande mariné, passez le quartier dans une terrine et versez dessus une marinade préparée comme celle pour les côtelettes de chevreuil (indiquée à la page 195 du 1er vol. du *Traité des entrées*). Il faut que le chevreuil soit mariné au moins la veille de le servir, il faudrait le laisser plusieurs jours pour les personnes qui le voudraient plus imprégné de la marinade. Le jour où vous le servirez, égouttez-le une heure avant de le mettre rôtir, emballez le filet d'une double feuille de papier beurrée et le gigot d'une simple feuille, donnez une heure et demie de cuisson en arrosant sou-

vent, et ayant soin de tenir le feu beaucoup moins fort du côté du filet que de celui du gigot; dix minutes avant de servir, déballez pour sécher et glacer la piquerie, débrochez, dressez, mettez du jus dessous et envoyez dans une saucière la sauce qui vous aura été demandée : soit sauce poivrade ou gelée de groseilles.

Le daim et le cerf s'apprêtent de même, cependant on reçoit souvent d'Angleterre des quartiers de venaison, soit de chevreuil ou de daim, recouverts d'une graisse au moins aussi épaisse que celle de nos moutons les plus gras; voici la manière de les faire cuire : préparez une pâte à nouilles à l'eau tiède, faites-en plusieurs abaisses, vous aurez essuyé et paré le quartier de venaison, couchez-le sur la broche, saupoudrez-le de sel et beurrez-le sur toutes les parties, puis couvrez-le entièrement des abaisses de pâte et celles-ci de feuilles de papier, donnez trois heures et demie de cuisson avec un feu soutenu de manière qu'en cuisant la venaison se colore sous la pâte. Lorsque vous serez assuré de sa cuisson, enlevez tout ce qui l'entourait, laissez prendre entièrement couleur en arrosant de beurre. Débrochez et envoyez deux saucières : une de bread-sauce et l'autre de gelée de groseilles froide passée à l'étamine.

Les quartiers de sanglier ainsi que les marcassins se servent plutôt comme relevés que pour rôt, alors la manière de les préparer est la même que celle du chevreuil. Le marcassin gros comme le cochon de lait s'échaude de même, à l'exception que l'on doit,

pour le frotter, doubler la dose de résine. Lorsqu'il est devenu trois-quarts il faut le dépouiller, mais on en emploie rarement de cette grosseur sans les dépecer. Lorsque le sanglier ou le marcassin sont servis pour rôt, il faut toujours envoyer, indépendamment d'une saucière de sauce poivrade, une saucière de gelée de groseilles froide et passée à l'étamine.

Les bécasses, bécassines, bécots, grives, mauviettes, becfigues, guignards, rouges-gorges, ortolans ne doivent pas être vidés, il faut seulement leur faire une légère incision sur le côté gauche des reins pour en retirer le gésier avec la pointe d'un hâtelet, défaire les pattes de la position que leur a donné le marchand de volaille, pour les retrousser comme des perdreaux et les barder de même; il faut séparer le cou de la tête aux bécasses et entrer le bec dans le corps. dans l'ouverture du cou, de cette manière la cervelle se trouvera parfaitement atteinte et la tête pourra être offerte aux amateurs.

Il faut avoir préparé des rôties de mie de pain beurrées et grillées, et aussitôt que la graisse et le jus intérieurs commenceront à découler du rôti, placer le pain sur un gril et le mettre sous le rôt pour recevoir cette essence, je préfère des rôties de pain préparées ainsi à celles passées au beurre clarifié.

Les ortolans, rouge-gorges, bec figues, guignards, doivent être recouverts de bardes très-minces, embrochés sur des hâtelets très-minces aussi, leur cuisson demande dix à quinze minutes devant un feu

un peu clair, il faut les arroser de beurre frais clarifié et chaud.

Les faisans, faisandeaux, perdreaux rouges et gris, bartavelles, râles de genêt, pluviers, vanneaux, gélinottes, cailles, coqs de bruyère doivent être vidés. Tous, à l'exception des perdreaux et bartavelles, se servent avec des rôties, mais il faut en conserver les foies, que vous sauterez avec un peu de beurre : ajoutez un peu de persil haché, sel, poivre, un peu de muscade râpée, broyez dans le mortier, ajoutez-y une cuillerée à bouche de sauce espagnole réduite, et masquez les rôties, que vous ferez sécher à l'étuve ou au four pour en garnir le rôt.

Observation.

On doit pour tous les rôts garnis de rôties de pain servir le jus dans une saucière.

Après la nomenclature que je viens de donner de ces différents gibiers, il me reste à parler de l'outarde et de la canepetière; l'outarde est le plus grand des oiseaux de notre climat.

On la trouve plutôt dans nos départements méridionaux que dans ceux du nord, cependant on en chasse assez souvent dans le département de la Haute-Marne et dans celui de la Somme. L'outarde n'est pas du genre de l'oie, n'étant ni palmipède ni aquatique, elle est granivore, mais elle se nourrit quelquefois de feuilles de différentes plantes; la chair

des jeunes outardes est un mets fort recherché, cet aliment convient à tout le monde et se digère facilement. La petite outarde ou canepetière a, suivant Buffon, tous les attributs de l'autre, la forme, le naturel, les mêmes habitudes; il semble qu'elle soit éclose d'un œuf de la grande dont le germe aurait eu moins de développement; elle est de la grosseur du faisan, sa tête ressemble assez à celle de la caille; la petite outarde habite la France, mais on la trouve plus particulièrement dans nos départements du centre; sa chair est de bon goût, nourrissante et très-digestive.

On habille l'outarde et la canepetière de la même manière que l'oie sans les barder; mais on les entoure de feuilles de papier beurrées : le temps de la cuisson dépendant de leur grosseur, une grosse outarde demandera deux heures et demie de cuisson, une canepetière la cuisson du faisan ; l'une et l'autre ont besoin d'être plusieurs jours mortifiées avant leur emploi.

Après avoir déballé l'un ou l'autre de ces oiseaux, faites fondre gros comme un œuf de beurre frais avec un petit verre de bonne eau-de-vie pour arrosez la pièce jusqu'à ce que vous la débrochiez, cet appareil rendra la peau très-croustillante.

Les oiseaux aquatiques ou de rivière, ceux de mer n'étant presque jamais employés, excepté la macreuse, sont les canards sauvages, les pilets, les rouges, les poules d'eau, les sarcelles, etc. Tous ces oiseaux doivent être vidés et flambés légèrement,

bien épluchés et essuyés ; ensuite tournez chacune des pattes derrière la cuisse, une seule bride suffira pour les maintenir; il faut d'abord avant de les flamber, avoir abattu l'aileron jusqu'au moignon, tenez la pièce de la main gauche un peu sur le côté, entrez l'aiguille à brider en prenant le dedans du moignon et passez-la sous l'os de la cuisse, rentrez la ficelle en dedans de cette même cuisse pour arrêter le bout de la patte et passer la ficelle dans le bréchet pour recommencer la même opération sur l'autre cuisse et pour revenir faire passer la ficelle dans le second moignon et l'attacher sur le dos au premier bout laissé ; ce gibier ne doit pas être bardé, il doit être rôti devant un feu clair, et arrosé de beurre, et lorsque la fin de sa cuisson approche, il faut mettre dessous des rôties préparées comme celles pour les bécasses, garnissez-en le rôt lorsqu'il sera dressé, mettez quatre groupes de cresson et envoyez du jus dans une saucière.

Les poissons le plus ordinairement employés pour rôt, comme friture, sont, en poissons de mer : les soles, limandes, carrelets, plies, merlans, éperlans, vives et rougets.

En poissons d'eau douce : carpes, brochetons, goujons, barbillons, lottes, truites et tanches. Les poissons servis au bleu sont les barres, saumons et saumonneaux, truites, carpes du Rhin, brochets, meuniers, barbeaux. La cuisson et la couleur des poissons frits réclament beaucoup de soin et d'attention, mais surtout une excellente friture fraîche; car, aus-

sitôt qu'elle vieillit et brûle, les poissons deviennent d'une triste couleur, s'imbibent de cette friture qui n'a plus de force, et sont d'une mauvaise digestion. Il faut aussi avoir assez de friture pour que les poissons y baignent entièrement, et que le vase qui la contiendra soit plus long que large. Un fourneau toujours très-vif doit être à votre disposition tant que vous ferez frire, vous n'obtiendrez rien de bien avec un fourneau doux; au lieu que sur un fourneau vif vous pouvez retirer ou remettre à volonté la friture suivant le plus ou le moins que vous voulez lui donner de chaleur, et suivant la grosseur des pièces que vous devez y plonger. Tous les poissons aqueux, comme les carrelets, limandes, petites barbues, plies, etc., demandent à être saisis dans une friture vive, pour en faire sortir l'eau qu'ils contiennent, et à être remués légèrement avec l'écumoire pour les empêcher de descendre au fond de la poêle et de s'y attacher; aussitôt qu'ils remontent sur la friture en se colorant, posez la poêle sur l'angle du fourneau pour soutenir la friture à son même degré et achever la cuisson des poissons, égouttez-les sur un linge blanc pour les éponger, et servez.

La sole, dont la chair est moins aqueuse et plus serrée que les précédents poissons, doit être plongée dans la friture douce, surtout lorsqu'elle est grosse. C'est un des poissons dont l'intérieur est le plus difficile à atteindre, il faut que la friture chauffe graduellement sur un fourneau vif avec la sole dedans; aussitôt qu'elle remontera placez la poêle à l'angle

du fourneau, et égouttez-la lorsque la peau sera sèche sous le doigt.

Tous les poissons susnommés doivent être de la première fraîcheur. Aussitôt qu'ils arrivent à la cuisine il faut les jeter dans l'eau fraîche pour tremper les écailles, les ratisser, couper la tête du côté du dos et en biseau, ensuite parfaitement les vider, et retirer surtout la poche de sang qui se trouve attachée à l'arête du coffre, puis les bien laver encore et les égoutter, enlever la peau noire du dos et les ébarber. Si vous devez les paner posez-les sur un plat de terre, semez dessus un peu de sel, thym, laurier, quelques rouelles d'oignons et branches de persil, et arrosez de quelques cuillerées de bonne huile d'olive; si vous ne devez que les fariner remplacez l'huile par du lait.

Si l'on pane les poissons pour friture, voici la manière d'opérer : après les avoir égouttés de la marinade, épongez-les bien dans un linge; faites une incision depuis la tête jusqu'à la queue; farinez les; trempez-les dans des œufs battus et panez-les. Cette opération ne doit se faire que peu de temps avant de faire frire, de cette manière la mie de pain ne prendra pas d'humidité et ne se séparera pas du poisson dans la friture.

Voici la seconde manière : après avoir épongé les poissons, farinez-les; puis, à mesure que vous les plongerez dans la friture, trempez-les dans de bon lait. Cette méthode leur donne une très-jolie couleur.

On écaille les merlans en les ratissant, on les vide en enlevant les ouïes, et on les ébarbe; après les avoir lavés et épongés, on conserve les foies : si on les demande, on les passe au beurre avec sel et poivre et un peu de persil haché pour en garnir l'intérieur; choisissez-les, ainsi que les éperlans, fermes sous le doigt, et que le ventre ne soit pas crevé. Si vous faites frire les merlans simplement farinés, il faut les ciseler; si vous voulez les paner, ne les ciselez pas. Les éperlans s'apprêtent de même. On les embroche par les yeux avec un hâtelet d'argent. Ces deux fritures demandent à être saisies vivement pour sécher en cuisant. Chaque rôt doit être garni de persil frit. Plusieurs praticiens dressent les rôts de friture sur des serviettes, et d'autres sur des plats d'argent; je suis de l'avis de ces derniers : la serviette a peut-être quelque chose de plus élégant; mais, une fois pénétrée par la vapeur du poisson, elle devient humide et le ramollit.

On peut servir dans une saucière avec les fritures une mayonnaise dans laquelle on incorpore une ou deux cuillerées à bouche de moutarde de Maille.

Les carpes, brochetons, barbillons, goujons, lottes, truites et tanches doivent être écaillés ou limonés. La carpe, après avoir été bien écaillée et après en avoir enlevé les ouïes, doit être bien lavée et épongée; il faut l'ouvrir par le dos depuis la queue jusqu'à la tête en prenant l'attention de laisser peu pénétrer la pointe du couteau dans l'intérieur, de crainte de crever l'amer; on enlève les boyaux, les

œufs ou les laitances pour les mettre de côté, puis la pierre d'amertume de la tête : il faut avoir ouvert la carpe avec assez de précision pour que l'arête se trouve d'un seul côté ; vous donnerez dessus quelques coups avec le talon du couteau, afin que la carpe ne se referme pas dans la friture. Si la carpe était œuvée, limonez les œufs et assaisonnez-les d'un peu de sel, de poivre, après les avoir divisés en deux parties ; si la carpe est laitée, faites dégorger la laitance et assaisonnez-la de même : mettez la carpe dans un plat de terre avec du lait et un assaisonnement comme pour les poissons précités, mais sans huile ; il faut qu'elle soit bien égouttée avant de la fariner ; faites frire de belle couleur ; égouttez-la parfaitement et garnissez-la de persil frit, de la laitance, ou des œufs frits aussi ; ordinairement on pane la laitance en la trempant avant dans l'œuf.

Les brochetons, barbillons, lottes (1), truites et tanches, doivent être ciselés et farinés comme les merlans ; on les pane rarement. Les goujons, lorsqu'ils sont gros, doivent être préparés comme les éperlans, sur des hâtelets d'argent ; on peut aussi les paner : les petits goujons se font frire en masse, puis on les dresse en buisson, couronnés d'un bouquet de persil frit ; on peut, lorsqu'on le veut, rendre les brochetons et les barbillons plus délicats en introduisant dans leur intérieur une maître-d'hôtel crue avec persil et champignons hachés : alors on

(1) Voir, pour habiller les lottes, le Traité des poissons d'eau douce, deuxième volume Carême.

ne les cisèlerait pas, mais on les panerait et l'on fermerait les ouïes par une petite ficelle que l'on enlèverait, lorsqu'ils seraient frits; on ne fait ordinairement frire que les petites truites et les petites tanches, alors ciselées.

Les poissons pour rôt, cuits au bleu, sont ordinairement des saumons, des carpes, des brochets, des truites, des barbillons, des barres, des meuniers, etc.; presque tous ces gros poissons sont mangés froids, à l'exception des turbots, des cabillauds, des aigrefins; ces sortes de poissons ne doivent être mangés que très-chauds; le turbot surtout qui porte beaucoup de gélatine, perd de sa délicatesse à être mangé froid, comme je l'ai dit plus haut. Depuis fort long-temps on a pris la bonne habitude d'écailler les poissons servis au bleu : car avant, ceux cuits avec leurs écailles, ressemblaient à de véritables hérissons; puis il était difficile de les découper sans y laisser attacher quelques écailles, ce qui devenait désagréable pour les convives. Il est nécessaire de laisser tremper pendant quelque temps les poissons que l'on doit écailler, afin d'humecter les écailles pour les ratisser avec plus de facilité; il faut les habiller en apportant la plus grande attention, et laisser l'ouverture que l'on fera au ventre la plus petite possible; bien détacher avec le bout du manche d'une cuiller percée le sang qui se trouve attaché à l'arête dorsale, ensuite ébarber et laver parfaitement le poisson; ficelez la tête sur la partie où se trouvaient les ouïes, posez le poisson sur la

feuille dans la poissonnière, et arrosez-le de deux verres d'excellent vinaigre bouillant; puis couvrez du couvercle de la poissonnerie; préparez une marinade ainsi : passez dans une demi-livre de bon beurre, deux carottes, quatre oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, six clous de girofle, macis, une pincée de poivre blanc en grains, sel, mouillez de huit bouteilles de bon vin blanc, plus ou moins, suivant la grosseur du poisson; faites partir; écumez et laissez mijoter sans réduire jusqu'à l'entière cuisson des ingrédients précités, alors passez dans une terrine avec pression et ne mouillez le poisson que lorsque ce mouillement ne sera plus que tiède, en prenant l'attention de verser la marinade avant de mettre le oisson, afin de ne pas fendre la peau; placez la poissonnière sur un fourneau, après avoir recouvert le poisson d'une forte feuille de papier beurré; aussitôt que la marinade commencera à frémir placez la poissonnière sur l'angle du fourneau, afin que le poisson cuise sans bouillir; le temps de sa cuisson dépendra de sa grosseur, deux heures et demie, trois heures sont suffisantes pour le plus gros; tous les poissons au bleu doivent être servis froids; aussitôt que vous serez assuré de la cuisson enlevez la poissonnière pour la poser dans un endroit frais, et n'égouttez le poisson que lorsque le mouillement ne sera plus que tiède et laissez-le ainsi achever de refroidir et d'être égoutté; les poissons au bleu seront toujours dressés sur une serviette, et entourés de persil d'un

beau vert; on enverra pour chaque poisson deux saucières, une d'une mayonnaise avec moutarde, et l'on mettra dans l'autre un mélange d'excellente huile, de vinaigre à l'estragon, sel, poivre et une ravigote crue, hachée très-fin.

Observation.

Un homme d'esprit qui a brillamment écrit sur la gastronomie sans être praticien, Brillat-Savarin (1) a donné cet aphorisme : « On naît rôtisseur, on devient cuisinier. » Peut-être a-t-il raison, s'il reporte l'homme aux temps primitifs, où lorsqu'il a senti le besoin de manger de la viande cuite, il l'a rôtie sur des braises ardentes ou devant le feu qui le chauffait. Mais, s'il entend par cette maxime la manière de rôtir les rôts qu'il décrit pour les dîners dont il nous parle, il se trompe. Un parfait rôtisseur est un homme qui n'a appris son état que par de longues méditations, fruits de l'expérience.

(1) *Physiologie du goût,*— l'édition des *Classiques de la Table,* — charmante *collection* des plus brillants écrits sur la gastronomie. — Les *Classiques de la Table* sont depuis quelques mois entre toutes les mains; ils ont charmé les premières soirées de l'hiver.

CHAPITRE QUARANTE ET UNIÈME.

TRAITÉ
DE L'ENTREMETS DE LÉGUMES.

Sous cette dénomination on comprend non-seulement tous les légumes, mais encore tous les végétaux que l'art culinaire a su rendre agréables par ses préparations; et, par leur aspect et leur goût, pour flatter le palais des gourmets en excitant leur sensualité. C'est surtout à l'entremets que le praticien doit redoubler de soin. Si son premier service a été irréprochable, si ses sauces, ses grosses pièces, ses sautés, ses glacés, ses cuissons ont été d'un fini parfait et ont constamment captivé les convives, c'est à lui, par l'attrait de l'entremets, à faire renaître leur appétit. Les œufs, cette ressource de tous les ménages, ont aussi une grande part dans l'entremets; la facilité avec laquelle on peut leur appliquer différentes préparations culinaires, leur donne une grande prépondérance dans la cuisine soit comme entrées dans les jours maigres, soit comme entremets.

A l'époque de l'Empire, toutes les maisons bien montées avaient leur entremetier. Les chefs de cuisine savaient qu'il était nécessaire d'avoir, pour cette partie, un homme spécial; l'entremetier étant chargé non-seulement de l'entremets mais encore des potages, c'est-à-dire de la préface et de l'épilogue du dîner.

A cette époque, l'homme dont la réputation comme entremetier dominait toutes les autres était M. Savard, mort, il y a quelques années, chef de cuisine de la bouche chez S. M. le roi des Français; ensuite Lange, long-temps chef de cuisine du grand-duc Constantin, aujourd'hui pensionné de S. M. l'empereur de Russie; Letrigard, mort dans la désastreuse campagne de 1812, et Michel Vitry, dans la maison de cette si bonne reine Hortense.

J'ai souvent entendu citer par M. Boucher tout le talent et les soins que déployait M. Savard pour l'entremets et surtout pour les potages; je me trouve donc heureux en cette circonstance de rappeler à mes jeunes confrères le nom des hommes qui ont apporté leur tribut de connaissances à l'art culinaire, et dont mes contemporains et moi avons pu profiter.

DE L'ENTREMETS D'ŒUFS.

« Les œufs, dit M. Aulagnier dans son excellent
» *Dictionnaire des substances alimentaires*, con-
» tiennent deux substances : le jaune et la partie al-
» bumineuse ou le blanc; le jaune est modérément
» chaud et humide et fournit un excellent aliment,
» il n'a besoin que d'une légère digestion pour se
» convertir en sang; aussi Avicenne disait qu'il fai-
» sait autant de sang que ce qu'il pèse. La partie
» blanche est froide et modérément sèche, d'après
» Galilée. »

Le goût des œufs dépend des aliments dont les poules se nourrissent; lorsqu'elles n'ont mangé que des grains la saveur est différente de celle qu'ils ont lorsque les poules sont nourries d'herbes, quand elles se nourrissent d'insectes les œufs ont un mauvais goût. L'orge fonce la couleur du jaune et le rend plus délicat. Les bourgeons de sapin donnent aux œufs un goût de térébenthine.

Le jaune d'œuf est une matière émulsive contenant une huile essentielle qui, étendue dans l'eau, la blanchit; aussi pour la clarification l'œuf entier a-t-il plus de force que le blanc seul, et divise-t-il

plus facilement les parties hétérogènes de la gelée de viande.

On conserve les œufs en les mettant dans de l'eau où l'on a fait dissoudre de la chaux; mais cette préparation attaque légèrement leur coque, ce qui les rend fragiles et difficiles à transporter. Je préfère la méthode d'Appert, homme de véritable génie. « Pla-
» cez les œufs dans un bocal avec de la chapelure
» pour remplir les vides; bouchez, lutez et ficelez le
» bocal; placez-le au bain-marie en lui donnant
» 75 degrés de chaleur; retirez le bain-marie du feu,
» lorsque l'eau est refroidie à pouvoir y tenir la main
» retirez le bocal. Vous pouvez garder les œufs pen-
» dant six mois, au bout de ce temps ils seront aussi
» frais que le premier jour. »

Les œufs doivent toujours être choisis d'une bonne grosseur; la coque doit être très-blanche, fine et lisse: en présentant chaque œuf à la lumière, c'est-à-dire en les mirant, il doit être uni dans l'intérieur et nullement tiqueté de points blancs. Ces observations sont nécessaires à étudier pour s'assurer de la fraîcheur des œufs.

Sommaire.

Châtre. — Œufs mollets aux purées précitées. — Œufs frits sauce poivrade; idem sauce tomate; idem sauce vénitienne. — Œufs farcis à la dauphine; idem à la polonaise; idem à la royale; idem à la Villeroi; idem à la Périgueux ; idem à la milanaise. — Œufs à l'aurore; idem à l'aurore aux truffes ; idem au céleri; idem à la lyonnaise; idem purée de champignons; idem à la Béchamel, à la tripe. — Gratin d'œufs aux nouilles, à la Béchamel; idem à la Camérani. — Œufs brouillés au jus de jambon; idem aux truffes; idem aux champignons; idem aux pointes d'asperges; idem à la purée de tomates; idem au parmesan.— Omelette aux fines herbes; idem au lard; idem à la provençale; idem au fromage; idem aux truffes ; idem à la purée d'oseille nouvelle; idem à la jardinière; idem à la Soubise; idem au jambon; idem au rognon de veau ; idem au thon; idem aux queues d'écrevisses; idem aux queues de crevettes; idem aux queues de homards; idem aux laitances et truffes; idem aux foies de lottes à la Dubelloy; idem aux morilles. — Crème d'œufs au consommé de légumes.— Omelette soufflée à la vanille; idem à l'orange; idem au citron; idem au marasquin; idem à la cannelle; idem à la rose; idem au sucre; idem garnie de gelée de groseilles ; idem de marmelade d'abricots ; idem de marmelade de pommes ; idem de marmelade de prunes; idem de crème au riz, à la vanille, au café, au chocolat. — Omelette au rhum ; idem à la Célestine.— Œufs à la neige.— Pannequets. — Œufs au lait.

ŒUFS A LA COQUE.

Tout le monde sait que pour cuire des œufs à la coque il ne faut les plonger que trois minutes dans l'eau bouillante, et compter ces minutes la montre à la main; les faire égoutter de l'eau pour les dresser sous une serviette, qui leur conservera une douce chaleur et cette partie laiteuse qui fait les délices des amateurs. Le choix des œufs frais demande aussi une grande attention, on ne doit les acheter que chez des marchands de confiance. Plusieurs nourrisseurs habitant l'intérieur de Paris élèvent des poules qui fournissent d'excellents œufs frais;

un gourmet ne doit pas regarder, pour ces derniers, à quelques centimes de plus, puisqu'il est certain d'avoir de véritables œufs sortant de la ponte. On sert les œufs à la coque ordinairement au déjeuner, accompagnés de mouillettes de pain tendre et de petits pains de beurre d'Isigny le plus fin et le plus frais. Dans un cas pressé, si l'on n'avait pas d'eau bouillante, on peut mettre les œufs à l'eau froide, couvrir la casserole et placer sur le fourneau; aussitôt que l'eau entrera en ébullition on égouttera les œufs, qui seront à leur point de cuisson.

J'ai adopté l'usage de mettre les œufs dans un de ces filets que l'on trouve chez tous les marchands boisseliers. De cette manière on a la facilité de les mettre et de les retirer tous à la fois et ils se trouvent tous cuits au même point.

ŒUFS AU MIROIR.

Il faut avoir un double fond d'argent qui s'enclave dans le plat sur lequel les œufs doivent être servis, foncez-le d'excellent beurre frais, semez sur le beurre une pincée de sel blanc et cassez dessus les œufs sans les crever, saupoudrez-les encore d'une pincée de sel blanc et d'une de poivre blanc, une idée de muscade râpée, et mettez entre chaque jaune d'œuf gros comme une noisette de beurre. Vous aurez fait d'avance rougir la salamandre; placez le fond d'argent sur une chevrette renversée, et

cette chevrette sur un fourneau très-doux; aussitôt que le dessous commencera à cuire tenez la salamandre au-dessus des jaunes: lorsqu'ils commenceront à blanchir légèrement, les œufs seront cuits; il faut qu'ils soient mollets. Servez. Vous pouvez ensuite les masquer d'une sauce tomate, d'une sauce italienne ou d'une sauce à la maître-d'hôtel: vous préparez une maître-d'hôtel à cru avec un jus de citron, masquez-en le fond d'argent, d'une partie, et distribuez le reste entre chaque jaune. Opérez, pour la cuisson, comme pour les précédents.

ŒUFS AU BEURRE NOIR.

Pour un entremets de huit ou dix œufs faites clarifier six onces de beurre fin dans une petite casserole; lorsque toute la partie laiteuse sera cuite passez-la au tamis dans une poêle à omelette, qui pourra contenir tous les œufs que vous aurez cassés sur un plat de terre et assaisonnés de sel, poivre, muscade râpée; mettez la poêle sur le fourneau pour que le beurre prenne une couleur d'un beau brun, mais pas plus. Versez-en alors la moitié sur chaque jaune d'œuf et versez le tout vivement dans la poêle en évitant de briser les jaunes que le beurre chaud aura blanchis; aussitôt qu'ils commenceront à bouillonner retirez la poêle, placez au-dessus la salamandre rouge, et ensuite glissez les œufs sur le plat sans les

retourner et arrosez-les d'un filet de vinaigre bouilli. Servez.

ŒUFS POCHÉS AU CONSOMMÉ.

Choisissez douze œufs aussi frais que pour les servir à la coque; mettez sur un fourneau vif une casserole contenant trois litres d'eau filtrée, la moitié d'un verre de bon vinaigre, une forte cuillerée à café de sel blanc; aussitôt que cette eau entrera en ébullition cassez dedans six des œufs l'un après l'autre et placez la casserole à l'angle du fourneau; remuez légèrement les œufs avec la cuiller percée sans les crever; aussitôt qu'en les touchant du bout du doigt vous les sentirez se raffermir, mettez-les dans une casserole d'eau fraîche que vous aurez tenue à votre proximité, puis recommencez la même opération pour les six autres œufs; ensuite ayez une casserole remplie d'eau tiède, jetez-y une pincée de sel blanc; puis, à l'aide d'un pinceau de plume, vous enlèverez des œufs toutes les parties grenues du blanc d'œuf qui y seraient restées attachées; posez à mesure les œufs dans l'eau préparée. Un peu avant de servir, faites-les chauffer avec soin afin qu'ils ne durcissent pas; égouttez-les sur un linge blanc, pour les dresser dans une casserole d'argent, et couvrez-les à moitié d'un consommé de volaille ou de gibier, ou d'une essence de veau sans être liée, ou d'une essence de jambon.

ŒUFS POCHÉS A LA CHICORÉE.

Après avoir poché douze œufs en employant le procédé que je viens de décrire, tenez-les chaudement vingt minutes avant de les servir; toujours en prenant la précaution de ne pas les laisser durcir. Au moment de les envoyer garnissez le fond de la casserole d'argent d'une partie de la chicorée dont la préparation est donnée au chapitre de l'entremets de légumes : soit à l'espagnole, soit à la Béchamel grasse ou maigre; égouttez les œufs, que vous dresserez en couronne autour de la chicorée; travaillez ce qui vous restera de cette chicorée avec quelques cuillerées de la sauce qui aura servi à la préparer, emplissez-en le puits des œufs, masquez-les de sauce et servez.

Vous pouvez aussi remplacer la chicorée par une purée d'oseille, de cardons, de céleri, de champignons, une escalope de concombres ou des pointes d'asperges, et par toutes sortes de purées.

ŒUFS POCHÉS AUX TRUFFES ET AUX LAITANCES DE CARPE.

Pochez douze œufs suivant la règle, pour les tenir chaud; un quart d'heure, vingt minutes avant de servir, vous aurez fait dégorger et blanchir huit

belles laitances de carpe, que vous couperez chacune en deux morceaux; vous aurez fait laver et éplucher une livre de truffes de premier choix, coupez-les en escalopes; mettez dans une casserole un demi-verre de vin de Madère, laissez-le réduire à moitié; ajoutez-y alors un quart du beurre le plus fin, une idée de muscade râpée; jetez-y les truffes, pour les sauter dans cette préparation pendant trois ou quatre minutes; ensuite ajoutez-y les laitances avec gros comme une noix de glace de volaille, et tenez chaud au bain-marie jusqu'au moment de servir; alors que les œufs pochés seront dressés, mêlez au ragoût quelques cuillerées de sauce allemande, un léger filet de citron, emplissez le puits des œufs sans les masquer de sauce.

Si cet entremets devait être servi en maigre, on supprimerait la glace de volaille et l'on emploierait une allemande maigre.

ŒUFS MOLLETS A LA CHATRE.

Faites bouillir, dans une casserole assez grande pour contenir douze œufs frais, deux litres d'eau; au moment où elle entrera en ébullition posez dedans, sans les casser, les œufs avec leurs coques, et laissez-les bouillir pendant cinq minutes et demie; puis transvasez-les dans une casserole remplie d'eau dégourdie; au bout de dix minutes qu'ils y seront,

enlevez-en la coque sans écorcher la peau, et mettez-les dans de l'eau fraîche dans laquelle vous les ferez chauffer avant de les servir; coupez en gros dés la partie la plus rouge d'une langue à l'écarlate bien dessalée; coupez en dés d'égale grosseur une demi-livre de truffes épluchées et bien noires, sautez-les dans du beurre bien frais et mouillez-les d'une cuillerée à bouche de vin de Madère pour en achever la cuisson; alors joignez-y les dés de langue, et tenez le tout chaud au bain-marie. Au moment de servir égouttez les œufs, que vous aurez tenus chauds sans les laisser durcir; dressez-les en couronne dans une casserole d'argent; ajoutez au ragoût quelques cuillerées à dégraisser de sauce espagnole à demi-glace; versez ce ragoût dans le puits des œufs, et servez.

Les entremets d'œufs mollets peuvent être servis de la même manière et avec les mêmes garnitures que les œufs pochés que je viens de décrire. Ils servent aussi à leur tour de garnitures pour différentes entrées dont j'ai donné les recettes dans le premier volume des entrées.

ŒUFS FRITS, SAUCE POIVRADE.

La meilleure friture pour les œufs est l'huile. Choisissez douze œufs bien frais; chaque fois que vous en ferez frire un cassez-le dans une petite terrine pour vous assurer de sa fraîcheur et l'assaison-

ner d'une idée de sel et de poivre; ayez dans une petite poêle un quart de bonne huile d'olive que vous ferez chauffer sur un fourneau modéré; lorsque l'huile commencera à jeter une vapeur légère inclinez la poêle du côté de la queue, versez l'œuf dans l'huile et à l'aide d'une cuiller de bois repliez l'œuf sur lui-même pour lui redonner sa première forme; aussitôt qu'il prendra couleur retournez-le en l'arrosant avec la cuiller de bois de l'huile bouillante. Il faut que cette opération soit faite vivement afin que le jaune ne soit pas plus cuit que celui d'un œuf poché. Égouttez chaque œuf sur une serviette pliée sur un plafond, et tenez chaudement à l'étuve à mesure qu'ils seront cuits. Lorsque les douze œufs seront frits dressez-les en couronne sur le plat et masquez d'une sauce poivrade bien corsée. On peut également les masquer d'une sauce tomate ou d'une sauce italienne brune. Il faut renouveler souvent l'huile pendant le temps de la cuisson des œufs.

ŒUFS FARCIS A LA DAUPHINE.

Faites durcir vingt œufs; lorsqu'ils seront refroidis dans de l'eau froide ôtez-en les coques, puis coupez en enlevant un tiers sur leur longueur; faites-en sortir le jaune sans casser le blanc; mettez les jaunes de côté. Vous aurez fait parfaitement dessaler huit anchois, égouttez-les; séparez la chair des arêtes, pilez parfaitement avec une once de beurre, et passez le tout au tamis de crin pour retirer les

très-petites arêtes qui resteraient; passez au tamis à quenelles tous les jaunes d'œufs, mettez-les dans le mortier pour les piler; mêlez-y six jaunes d'œufs crus, un sixième de quenelles de volaille, les anchois pilés, deux cuillerées à bouche de béchamel réduite, peu de sel, un peu de muscade râpée; pilez encore et relevez dans une terrine; garnissez le blanc des œufs de cette farce, en leur donnant (à l'aide d'une lame de couteau trempée dans l'eau chaude) la forme d'une belle quenelle; avec ce qui vous restera de farce foncez un fond d'entremets en élevant un peu le milieu; placez autour de cette farce douze œufs, le gros bout sur le bord, six au-dessus et deux en couronnement, et garnissez de farce les interstices; entourez les œufs du bas d'une double feuille de papier beurrée, arrêtez-la par une ficelle et posez dessus un rond de papier beurré pour les empêcher de sécher; au moment de les mettre au four enlevez le rond de papier beurré; arrosez les œufs de beurre clarifié, laissez-les une heure; s'ils prenaient trop de couleur couvrez-les; au moment de servir posez le fond sur le plat, enlevez la bande de papier et masquez d'une espagnole demi-glace. Si cet entremets devait servir un jour maigre, on remplacerait la farce de volaille par une farce de poisson.

ŒUFS FARCIS A LA ROYALE.

Faites durcir quinze œufs; épluchez-les lorsqu'ils seront froids; coupez-les comme les précédents;

passez les jaunes cuits au tamis à quenelles; faites une béchamel maigre; avec d'excellente crème; assaisonnez de sel, poivre blanc, muscade râpée; lorsque cette béchamel sera réduite très-serré, liez-la de six jaunes d'œufs crus; passez-la dans une terrine pour la laisser refroidir en la vannant souvent, et afin qu'il ne s'y forme pas de grumeaux; pilez les jaunes; ajoutez-y un maniveau de champignons cuits et hachés, autant de truffes crues et hachées; ensuite mêlez par cuillerée la sauce, et ajoutez-y deux blancs d'œufs fouettés; garnissez-en les œufs, comme les précédents; foncez une casserole d'argent du reste de la farce; dressez les œufs en pyramide; au moment de les mettre au four masquez-les d'une bonne béchamel non liée d'œufs; laissez-les ainsi trois quarts d'heure au four prendre une belle couleur.

ŒUFS FARCIS A LA POLONAISE.

Faites durcir quinze œufs; ouvrez-les en deux parties pour en retirer les jaunes, que vous passerez au tamis à quenelles; coupez en petits dés deux moyens oignons blancs que vous passerez au beurre après les avoir fait blanchir; qu'ils ne prennent pas couleur; mettez-les cuire dans un peu de consommé; râpez et hachez fin le tiers d'une racine de raifort bien blanc; hachez autant de persil; puis pilez les

jaunes d'œufs; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, joignez-y quatre jaunes d'œufs crus, le raifort, le persil et les oignons cuits; emplissez avec cette farce quinze moitiés de blancs d'œufs, lissez parfaitement la farce; arrosez-les de beurre clarifié et panez-les de belle mie de pain; posez-les sur un plat de terre; une demi-heure avant de servir ayez du beurre chaud et clarifié dans un grand plat à sauter; posez les œufs dans le beurre du côté de la farce, et le plat à sauter sur un fourneau doux; aussitôt que les œufs auront une belle couleur de ce côté, retournez-les du côté du blanc; ensuite égouttez-les; dressez-les dans une casserole d'argent; mettez dessous d'excellent blond de veau réduit ou une poivrade légère.

ŒUFS FARCIS A LA VILLEROI.

Faites durcir quinze œufs les plus petits que vous pourrez trouver; lorsqu'ils seront refroidis, faites, pour retirer le jaune, l'ouverture la plus petite possible; passez le tiers des jaunes au tamis à quenelles et incorporez-le dans un salpicon composé de blanc de poulet ou de gibier, de truffes, de champignons, de langue à l'écarlate et finie dans une allemande bien serrée; lorsqu'il sera refroidi emplissez-en les quinze œufs; masquez autour chacun d'eux d'une allemande froide et très-réduite; panez une fois sur

la sauce et une fois sur l'œuf battu ; faites frire dans une friture de chaleur modérée, afin d'atteindre parfaitement l'intérieur et d'obtenir une belle couleur; égouttez et dressez sur un buisson de persil frit. Je répéterai encore ici que tous ces entremets peuvent être servis en maigre en remplaçant le poulet, etc., par du poisson, et dans le choix des sauces maigres décrites dans les chapitres IV et V de la IVe partie.

ŒUFS FARCIS A LA PÉRIGUEUX.

Retirez les jaunes de quinze œufs durs, passez-les au tamis à quenelles; prenez-en la moitié, que vous pilerez avec autant de farce à quenelles, de poulet, de perdreau ou de poisson; assaisonnez d'un bon goût; ajoutez une forte cuillerée à dégraisser de truffes crues et coupées en très-petits dés; garnissez-en l'intérieur des œufs; foncez le fond d'entremets du reste de la farce; pilez le reste des jaunes d'œufs avec deux jaunes crus et deux cuillerées à bouche de sauce allemande; masquez de cet appareil le dessus de chaque œuf, que vous placerez à mesure sur le fond d'entremets, en les dressant comme les œufs à la dauphine; entourez d'une bande de papier; mettez une heure au four doux; donnez une belle couleur, et en servant saucez d'une sauce Périgueux.

ŒUFS FARCIS A LA MILANAISE.

Enlevez les jaunes de quinze œufs durs; passez-les au tamis à quenelles; puis broyez-les dans le mortier avec six jaunes d'œufs crus; assaisonnez convenablement; ajoutez-y deux onces de beurre fondu, quatre cuillerées à bouche de parmesan râpé, quatre de fromage de Gruyère coupé en très-petits dés, huit anchois parfaitement dessalés et coupés en petits dés, et deux onces de câpres qu'on aura mis à dégorger pendant une demi-heure dans l'eau fraîche pour en retirer une partie du vinaigre; garnissez de cette farce chaque œuf et avec le reste foncez le fond d'une casserole d'argent; placez-y les œufs; masquez-les de parmesan râpé; arrosez de beurre chaud clarifié et mettez trois quarts d'heure au four; en servant saucez d'une tomate légère, mais corsée; si les œufs prenaient trop de couleur il faudrait couvrir la casserole d'argent d'un rond de papier beurré.

ŒUFS A L'AURORE.

Prenez quinze œufs durs, séparez les blancs des jaunes; émincez les blancs et la moitié des jaunes: vous aurez préparé et réduit une béchamel maigre mouillée avec d'excellente crème, tenez-la très-

serrée; mêlez-y les blancs et les jaunes émincés; versez cette préparation dans une casserole d'argent, puis passez dessus par un tamis de toile de Venise le reste des jaunes d'œufs; arrosez ces jaunes de beurre chaud clarifié dans lequel vous aurez jeté une pincée de sel; mettez la casserole d'argent au four ou sous le four de campagne, alors avec feu dessus. Il faut que les jaunes sèchent sans prendre couleur pour être véritablement des œufs à l'aurore.

ŒUFS A L'AURORE AUX TRUFFES.

Après avoir préparé douze œufs durs comme les précédents mais sans y mettre de jaunes, ajoutez-y un tiers autant de truffes coupées en escalopes et seulement sautées au beurre; versez dans la casserole d'argent, masquez de béchamel; passez les jaunes dessus au tamis de toile de Venise, arrosez de bon beurre clarifié dans lequel vous aurez ajouté une pincée de sel blanc; faites prendre couleur et servez.

ŒUFS A L'AURORE AU CÉLERI.

Prenez deux pieds de céleri-rave, nettoyez-les parfaitement; émincez-les et faites-les blanchir; égouttez après quelques bouillons; sautez ce céleri au beurre; mouillez de consommé de légumes, et un

petit morceau de sucre; faites cuire et tomber à glace pour les incorporer aux œufs émincés; liez avec une bonne béchamel maigre et finissez, comme les précédents, en les couvrant des jaunes arrosés de beurre.

ŒUFS A L'AURORE PURÉE DE CHAMPIGNONS.

Préparez une purée de champignons suivant la règle (voir la IVe partie, page 217); vous aurez émincé quinze blancs d'œufs durs, mêlez-les à cette purée; vous aurez passé tous les jaunes au tâmis de Venise; mettez dans la casserole un lit de blancs saucés, un lit de jaunes passés, ainsi de suite, en terminant par un lit de jaunes que vous arroserez de beurre clarifié, puis mettez au four à chauffer et sécher.

On peut remplacer la purée de champignons par un émincé de morilles bien cuites que l'on ajoutera lorsque la béchamel sera dans les œufs.

ŒUFS A LA LYONNAISE.

Coupez en dés quatre gros oignons blancs; faites-les blanchir; égouttez-les sans les rafraîchir; mettez dedans un quarteron du beurre le plus fin, une pincée de sel et un peu de muscade râpée; faites cuire à blanc les oignons dans ce beurre, il est essentiel

qu'ils ne se colorent pas du tout; lorsque vous serez assuré de leur cuisson, égouttez-les; mêlez-lesaux œufs avec la béchamel, et pour emplir la casserole et pour les finir procédez comme pour les précités.

On peut remplacer ces oignons par quelques cuillerées à dégraisser d'une purée Soubise.

ŒUFS A LA BÉCHAMEL.

Coupez en rouelles d'une ligne d'épaisseur douze œufs durs, mettez-les dans une casserole à ragoût avec un quarteron de beurre fondu pour les tenir chauds; vous aurez préparé une béchamel parfaitement cuite avec de la crème double et vous l'aurez tenue bouillante; au moment de servir versez la moitié dans les œufs, mêlez bien; dressez dans la casserole d'argent, et masquez du reste de la béchamel.

ŒUFS A LA TRIPE.

Coupez quatre oignons blancs en dés, après en avoir retiré le milieu; passez-les dans six onces de beurre clarifié, donnez-leur une belle couleur; égouttez-les sur un tamis de crin et faites-les cuire dans un peu de consommé de légumes, qu'ils tombent à glace en cuisant mais sans attacher; mêlez

ces oignons à la béchamel, saucez avec des œufs préparés comme les précédents, dressez et masquez.

GRATIN D'ŒUFS AUX NOUILLES.

Faites un œuf de pâte à nouilles, faites-les blanchir seulement cinq minutes; égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec un quarteron de beurre fin, deux verres de crème, un peu de sel et de muscade râpée; laissez ainsi mijoter sur un fourneau très-doux pendant une demi-heure, en ajoutant un peu de crème si les nouilles épaississaient trop avant leur entière cuisson; vous aurez coupé en rouelles huit œufs durs, mêlez-y une bonne allemande demi-liée; mettez au fond de la casserole un lit de nouilles, puis un lit d'œufs saucés d'allemande, ainsi de suite; finissez par des nouilles que vous arroserez de beurre clarifié; mettez gratiner au four pendant une demi-heure, que les nouilles prennent une couleur dorée; dégraissez en sortant du four avant de servir, et coulez dans l'intérieur un consommé de légumes à demi-glace.

ŒUFS GRATINÉS A LA CAMÉRANI.

Mettez dans un plat à sauter deux onces d'excellent beurre, deux fortes cuillerées de sauce allemande, un quart de parmesan râpé, un peu de con-

sommé de volaille, une pincée de mignonnette et muscade râpée; lorsque toutes ces parties seront bien mêlées et ne feront plus qu'un corps jetez-y douze œufs durs coupés en rouelles de deux lignes d'épaisseur, roulez dans la sauce, puis dressez dans la casserole d'argent : faites un lit d'œufs parsemé d'une cuillerée à bouche de fromage de Gruyère coupé en très-petits dés, une cuillerée à bouche de purée de tomates, ainsi de suite jusqu'à l'entier emploi des œufs; arrosez de quelques cuillerées de consommé de volaille réduit à demi-glace; recouvrez de la préparation que je viens de décrire, et dans laquelle vous aurez ajouté un peu de parmesan râpé; faites gratiner et servez.

ŒUFS BROUILLÉS AU JUS.

Cassez dans une terrine douze œufs frais, battez-les parfaitement, passez-les à l'étamine dans une casserole à ragoût, joignez-y six onces de beurre d'Isigny cassé en petits morceaux; assaisonnez de sel, poivre blanc, muscade râpée; posez sur un fourneau modéré et fouettez doucement les œufs avec petit fouet à blancs d'œufs; aussitôt qu'ils commenceront à se lier retirez la casserole du fourneau en continuant de fouetter jusqu'à ce que les œufs forment une crème légère et bien liée : alors versez un peu de consommé de volaille à demi-glace, gros comme une noix de beurre en morceaux; rappro-

chez du fourneau pour finir la cuisson, versez dans la casserole d'argent et garnissez de croûtons de pain passés au beurre de belle couleur.

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON.

Ayez un morceau de la noix d'un jambon cuit, coupez-le en dés de la grosseur de ceux de tetine pour un pain de foie gras; mettez ce jambon dans une casserole avec un peu de beurre pour le tenir chaud : au moment où les œufs commenceront à se lier finissez comme les précédents, mêlez-y le jambon, versez dans la casserole d'argent, et garnissez de croûtons.

ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES.

Coupez en dés un peu moins gros que les précédents une demi-livre de truffes crues bien épluchées, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre fin, une cuillerée à café de vin de Madère, gros comme une noisette de glace de volaille; posez la casserole couverte sur un fourneau modéré pendant dix minutes en sautant souvent les truffes : marquez et assaisonnez douze œufs de la même manière que ceux qui sont décrits aux Œufs brouillés au jambon, faites-les prendre de même, et lorsqu'ils seront liés mêlez les truffes, dressez et entourez de croûtons.

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES.

Prenez une demi-botte d'asperges vertes, effeuillez-les, puis cassez sur la longueur la partie la plus tendre; lavez à deux eaux, coupez-les en bâtonnets de trois lignes de longueur; mettez dans un grand poêlon d'office quatre litres d'eau, une petite poignée de sel; placez ce poêlon sur un fourneau ardent: aussitôt que l'ébullition deviendra forte jetez-y les pointes d'asperges en soutenant l'ébullition au même point; écumez souvent. Lorsque que vous sentirez sous la dent qu'elles sont cuites, quoique croquantes, égouttez-les dans une passoire et versez-les sur un linge blanc sans les rafraîchir, ce qui enlèverait leur velouté. Faites fondre dans une casserole deux onces de beurre fin, une pincée de sel et de sucre en poudre; jetez les pointes d'asperges dans cette préparation pour les tenir chaudement, faites prendre douze œufs préparés suivant la règle, et lorsqu'ils seront liés jetez-y les asperges et servez.

Observation.

Les œufs brouillés à la tomate se font en ajoutant quelques cuillerées d'une purée de tomates bien corsée au moment de la liaison des œufs. Au parmesan, en y ajoutant aussi à ce moment six onces de parmesan coupé en dés que la chaleur des œufs

amollit sans le faire dissoudre. Les œufs brouillés aux champignons, en y ajoutant deux maniveaux de petits champignons cuits et émincés.

OMELETTE AUX FINES HERBES.

Beaucoup de personnes n'ayant que peu de connaissances culinaires croient que faire une omelette est la chose la plus facile et la plus ordinaire ; et parce qu'elles ont quelquefois jeté des œufs mal battus dans une poêle mal préparée, qu'elles ont laissés trop cuire, et renversés sur un plat d'une manière peu agréable, croient savoir faire une omelette. Je veux leur démontrer qu'une omelette bien battue, assaisonnée de bon goût, cuite à point, coquettement roulée et dont la couleur et la fumée appellent l'appétit des convives n'est pas chose aussi facile à faire qu'elles le pensent.

La poêle surtout doit être soignée et d'une grande propreté; lorsqu'elle ne sert pas, elle doit toujours rester garnie de parties grasses ; elle ne doit servir que pour les omelettes et jamais à aucun autre usage ; avant de s'en servir on la fait chauffer légèrement pour l'essuyer plusieurs fois, il faut surtout ne jamais la laisser rougir.

Brillat-Savarin a dit avec raison « qu'une omelette pour être excellente ne devait jamais être composée de plus de douze œufs et que, dans le cas où le nom-

bre des convives serait considérable, il valait mieux en faire deux ou trois qu'une seule de vingt-cinq ou trente œufs. »

Cassez donc dans une terrine douze œufs frais, battez-les avec une fourchette, et passez-les à l'étamine dans une autre terrine; de cette manière les blancs se trouvent entièrement mêlés aux jaunes, les germes restent dans l'étamine et l'omelette ne se trouve pas tachée de parties blanches; assaisonnez convenablement de sel, poivre blanc, une idée de muscade râpée; battez de nouveau jusqu'à faire mousser légèrement les œufs, ajoutez-y les fines herbes et gros comme un œuf de beurre cassé en petits morceaux; ayez un fourneau vif mais sans flamber, posez dessus la poêle, dans laquelle vous aurez mis six onces d'excellent beurre; remuez doucement la poêle au-dessus du fourneau, afin que le beurre fonde sans se colorer; aussitôt qu'il sera chaud versez d'un coup les œufs, remuez-les légèrement avec la plus large partie d'une cuiller à bec; quand ils commenceront à prendre, remuez rapidement la poêle pour réunir tous les œufs d'un seul coup, sautez l'omelette pour la fermer d'un tiers; ôtez la poêle du feu, et avec la cuiller fermez-la entièrement; rentrez les deux bouts, achevez de lui donner couleur en remettant la poêle sur le fourneau; puis dressez-la sur le plat en la tenant très-étroite, afin qu'elle soit moelleuse.

OMELETTE AU LARD.

Prenez une demi-livre de petit lard de poitrine, enlevez-en la couenne, et faites-le dégorger pendant une demi-heure dans de l'eau tiède; ensuite égouttez-le, coupez-le en morceaux d'un pouce de longueur sur deux lignes d'épaisseur, et passez-le dans un plat à sauter avec du beurre, qu'il rissole un peu en cuisant; égouttez-le dans une passoire, jetez-le dans l'omelette préparée comme la précédente; battez les œufs derechef, et faites cuire l'omelette par les mêmes procédés que celle aux fines herbes.

OMELETTE A LA PROVENÇALE.

Coupez en dés douze anchois bien dessalés, douze olives, un oignon blanc, huit morilles bien lavées; passez les oignons et les morilles dans de l'huile d'olive, laissez cuire sans prendre couleur; lorsqu'ils seront cuits égouttez-les; mêlez avec les anchois et les olives deux onces de beurre fin, sel, poivre de Cayenne, une pincée, une idée de muscade râpée, persil haché; cassez douze œufs frais, donnez-leur un assaisonnement doux, battez-les parfaitement; au moment de servir mettez dans la poêle un quarteron d'huile d'olive de première qualité, posez la poêle sur le feu; aussitôt que l'huile sera

chaude versez-y les œufs et manipulez suivant la règle ; aussitôt que les œufs rassemblés deviendront moelleux mettez dans le milieu la préparation décrite plus haut, roulez l'omelette pour l'entourer et renversez-la avec précaution sur un plat très-chaud.

OMELETTE AU FROMAGE.

Râpez un quart de fromage de Parmesan et coupez en très-petits dés un quart de bon gruyère, pas trop nouveau ; cassez et battez douze œufs suivant la règle de l'omelette aux fines herbes; assaisonnez de sel en petite quantité, poivre, muscade râpée; joignez-y le parmesan râpé, un peu de beurre cassé en morceaux; battez encore; faites fondre dans la poêle six onces d'excellent beurre; aussitôt qu'il sera chaud versez les œufs dans la poêle ; lorsqu'ils commenceront à être liés ôtez la poêle du fourneau, parsemez sur l'omelette le fromage de Gruyère coupé en dés, fermez l'omelette, donnez-lui une belle couleur et dressez.

OMELETTE AUX TRUFFES.

Préparez une omelette de douze œufs suivant la règle, puis coupez en escalopes un quarteron de truffes épluchées, d'un beau noir, et parfumées de

tout leur arome; sautez-les dans un peu de beurre de glace de volaille et quelques gouttes de vin de Madère; tenez-les chaudes au bain-marie; au moment de servir l'omelette joignez aux trufles deux cuillerées à bouche de sauce allemande bien serrée; lorsque l'omelette commencera à se lier, garnissez-la de ces truffes, roulez-la, qu'elle soit d'une belle couleur, et servez.

OMELETTE A LA PURÉE D'OSEILLE NOUVELLE.

Épluchez un demi-paquet d'oseille nouvelle, joignez-y la moitié d'une laitue, quelques branches de cerfeuil, lavez à plusieurs eaux; puis hachez parfaitement; mettez fondre dans une casserole couverte, avec deux onces de beurre frais, sel et poivre blanc; aussitôt que l'oseille sera fondue réduisez-la sur un fourneau vif; ajoutez-y une cuillerée à ragoût de velouté réduit, une pincée de sucre en poudre et une cuillerée à bouche de crème double, la plus fraîche possible; réduisez-la serré, et passez à l'étamine pour la tenir chaude au bain-marie; confectionnez une omelette comme la première qui a été décrite, sans y mettre de persil; garnissez-la de la purée d'oseille, roulez-la, qu'elle soit d'une belle couleur, et servez.

Cette manière de préparer la purée d'oseille convient seulement pour une omelette; pour toute au-

tre préparation il faudrait suivre la recette donnée à la page 235 de la IVe partie.

L'oseille conservée ne conviendrait nullement pour une omelette. En maigre, on remplacerait la sauce précitée par de la béchamel et on supprimerait la crème double.

OMELETTE A LA JARDINIÈRE.

Hachez le blanc de trois ou quatre ciboules, faites blanchir ; épluchez et lavez une poignée de cerfeuil et d'estragon, un peu de civette, de cresson alénois, de pimprenelle; hachez le tout très-fin; et mêlez, ainsi que la ciboule, à l'omelette préparée comme celle aux fines herbes, et finissez de même.

OMELETTE A LA SOUBISE.

Préparez une omelette de douze œufs suivant la règle ; lorsqu'elle sera presque cuite garnissez-la d'une purée Soubise ; roulez-la ; donnez une belle couleur et dressez : vous pouvez également la garnir d'une purée à la bretonne, d'une purée de tomates, de champignons, de céleri, etc.

OMELETTE AU JAMBON.

Coupez une livre de la noix d'un bon jambon en gros dés; mettez à dessaler pendant une heure dans l'eau tiède; au bout de ce temps égouttez-la; sautez-la dans un peu de beurre; mouillez-la d'un petit verre de vin de Madère et un verre de consommé; étouffez sur un fourneau jusqu'à son entière cuisson, qu'elle tombe à demi-glace; alors dégraissez; ajoutez une cuillerée à dégraisser d'espagnole réduite et douce de sel; tenez chaudement au bain-marie; au moment où vous ferez l'omelette et qu'elle commencera à se lier, garnissez l'intérieur du jambon; fermez-la, faites prendre couleur et servez.

OMELETTE AU ROGNON DE VEAU.

Prenez un rognon provenant d'une longe de veau rôtie, émincez-le avec un peu de truffes et de champignons cuits; tenez cette préparation chaude au bain-marie; puis, avant de confectionner l'omelette, égouttez la graisse que le rognon aurait pu rendre; ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de bonne sauce allemande, garnissez-en l'omelette; faites prendre couleur et servez.

OMELETTE AU THON.

Prenez un morceau de thon mariné, le double de la grosseur d'un œuf; coupez-le en dés; ayez quatre belles laitances de maquereau, coupez-les chacune en quatre morceaux; quelques truffes cuites et émincées; passez au beurre persil et champignons hachés; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée en petite quantité; sautez-y les laitances sans les briser; ajoutez-y le thon et les truffes; tenez chaudement au bain-marie; vous aurez fait dessaler parfaitement quatre anchois, vous en ferez un beurre dans lequel vous mettrez un peu de persil haché et un demi-jus de citron; au moment de cuire l'omelette ajoutez au thon, etc., une cuillerée de suprême réduit; garnissez-la avec cette préparation; roulez-la des deux côtés; relevez les bouts, afin que la garniture ne puisse s'en échapper; posez le beurre d'anchois sur le plat, renversez l'omelette dessus, et servez bouillant.

OMELETTE AUX QUEUES D'ÉCREVISSES.

Prenez trente moyennes écrevisses, faites-les cuire suivant la méthode indiquée au chapitre qui en

traite; séparez-en les queues, que vous couperez en deux parties, et avec les coquilles faites un beurre suivant la règle; mettez-les chauffer au bain-marie avec une cuillerée à bouche de bonne sauce allemande, un demi-jus de citron et la moitié du beurre d'écrevisses; garnissez-en l'omelette, dressez-la sur le plat, faites chauffer le reste du beurre avec une cuillerée de velouté réduit; travaillez cette sauce pour la lier, masquez-en l'omelette et servez.

OMELETTE AUX QUEUES DE CREVETTES.

Prenez une demi-livre de crevettes les plus fraîches, jetez-les dans une casserole d'eau en ébullition (comme je l'ai indiqué au précédent article de leur Traité), retirez du feu et couvrez, égouttez au bout d'un quart d'heure pour séparer les queues des coquilles et faire avec ces dernières un beurre de crevettes. Vous procéderez comme dans l'article précédent, en ne salant cependant que très-légèrement les œufs.

OMELETTE AUX QUEUES DE HOMARDS.

Prenez la queue d'un homard frais et peu salé, coupez-la en petits dés et faites un beurre avec les

œufs pilés et la partie rouge appelée carmin, qui se trouve entre la queue et le coffre; mettez dans une casserole les dés de homard avec un peu de ce beurre, un demi-jus de citron, pour tenir chaud au bain-marie; au moment de confectionner l'omelette ajoutez dans cette préparation deux cuillerées à bouche de bonne sauce allemande, un peu de beurre de homard; vannez bien pour qu'il ne tourne pas en huile; l'omelette à moitié cuite versez-y ce ragoût, roulez-la en manchon, versez-la sur un plat bouillant, sur lequel vous aurez placé le reste du beurre de homard.

OMELETTE AUX LAITANCES ET AUX TRUFFES.

Prenez six belles laitances de carpes, faites-les dégorger de manière à ce qu'elles ne conservent aucune partie sanguinolente; faites-les blanchir de la manière indiquée pour la caisse de laitances, lorsqu'elles seront refroidies coupez chaque moitié en deux. Vous aurez sauté au beurre un quart de très-bonnes truffes, joignez-y les laitances pour les tenir chaudement au bain-marie. Au moment de faire l'omelette enlevez le beurre des laitances, ajoutez-y deux ou trois cuillerées de suprême, gros comme la moitié d'un œuf d'excellent beurre, garnissez-en l'omelette, fermez-la, donnez-lui couleur et servez.

OMELETTE AUX FOIES DE LOTTES A LA DUBELLOY.

Prenez cinq ou six foies de lottes bien dégorgés, jetez-les dans une casserole d'eau bouillante où vous aurez mis une pincée de sel blanc; retirez de suite du feu, et couvrez; hachez persil, truffes et champignons crus, passez au beurre et mouillez d'une cuillerée à bouche de vin de Madère, assaisonnez d'un peu de poivre, sel, une idée de muscade râpée; ajoutez dans ces fines herbes deux cuillerées à dégraisser de bonne sauce allemande grasse ou maigre, puis les foies de lottes parfaitement égouttés et coupés en deux; tenez chaud au bain-marie, pour en garnir l'omelette à moitié cuite; vous aurez préparé un beurre de quatre anchois, auquel vous joindrez un peu de persil haché, un demi-jus de citron, quelques grains de mignonnette; posez ce beurre sur le plat et renversez l'omelette finie dessus.

OMELETTE AUX MORILLES A LA TOULOUSE.

Prenez douze ou quinze morilles, lavez-les parfaitement dans plusieurs eaux, égouttez-les, coupez-les en escalopes, sautez-les dans du beurre avec truffes

et persil hachés, un demi-jus de citron, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée; mouillez d'un demi-verre de vin de Sauterne, faites cuire à petit feu; que les morilles tombent à glace; sautez au beurre les filets de deux rougets-barbets coupés en escalopes, joignez-y les morilles tombées à glace, puis deux cuillerées à bouche d'espagnole réduite, et garnissez l'omelette, cuite suivant la règle, de ce ragoût.

CRÈME D'ŒUFS AU CONSOMMÉ DE LÉGUMES.

Mettez dans une casserole beurrée la moitié d'une botte de carottes, autant de navets, deux porreaux, quatre oignons, deux panais, deux pieds de céleri, le tout émincé; un bouquet garni; mouillez de quatre verres d'eau; faites partir sur un fourneau, que vous étoufferez pour faire tomber ces légumes à glace d'une belle couleur rosée; alors mouillez d'eau, que les légumes ne fassent que baigner; peu de sel; donnez deux heures de cuisson; passez avec pression, faites réduire de moitié; cassez douze jaunes d'œufs que vous mêlerez au consommé de légumes, passez à l'étamine: mettez, dans une casserole d'argent, prendre au bain-marie pendant trois quarts d'heure. Cet entremets doit être servi chaud.

On peut également servir cette crème en petits pots.

Observation.

Pour qu'une omelette soufflée soit bonne et délicate elle ne doit pas être composée de plus de huit œufs. Dans beaucoup de restaurants on a pris l'habitude depuis quelque temps de servir des soufflés en place d'omelettes soufflées : je n'approuverai pas cette méthode, car l'omelette soufflée doit être exempte de l'appareil qui entre dans le soufflé ; soit farine de riz ou fécule. Le gourmet doit avoir la patience d'attendre s'il veut la manger dans toute sa perfection. Aujourd'hui dans toutes les bonnes tables on a renoncé à servir de gros soufflés à l'entremets, excepté s'ils sont servis comme relevés des rôts, et on a reconnu à l'unanimité qu'il était mieux de les servir à la fin du second service en assiettes volantes dans des petites caisses.

OMELETTE SOUFFLÉE A LA VANILLE.

Cassez, comme pour le biscuit, six œufs, c'est-à-dire les blancs dans une terrine et les jaunes dans une autre ; joignez à ceux-ci quatre onces de sucre en poudre et deux onces de sucre à la vanille, une légère pincée de sel blanc, six macarons, dont un

amer, parfaitement pulvérisés; battez et prenez jaunes et sucre comme du biscuit, fouettez les six blancs d'œufs, mêlez aux jaunes, mais en les ménageant pour conserver leur fermeté. Vous aurez tenu chaud un quart de beurre clarifié le plus fin; mettez-le dans la poêle, que vous poserez sur un fourneau modéré; aussitôt qu'il commencera à chauffer versez l'omelette dans la poêle, sautez-la légèrement en l'arrondissant sans qu'elle prenne couleur; lorsque l'extérieur aura pris un peu de consistance renversez-la sur un plat d'argent, mettez-la au four pendant huit ou dix minutes, et servez-la saupoudrée de sauce.

Si le four n'était pas à votre disposition, employez le four de campagne très-chaud mais non pas rouge; faites une paillasse un peu forte, sur laquelle vous placerez une chevrette; posez le plat dessus, et sur l'omelette un rond de fort papier beurré dessous, et légèrement humecté dessus; puis couvrez du four de campagne en surveillant son effet avec vigilance, pour que l'omelette monte à son point et soit d'une belle couleur dorée. Rappelez-vous surtout que les omelettes, ainsi que les soufflés, réclament toujours plus d'âtre que de chapelle.

OMELETTE SOUFFLÉE A L'ORANGE.

Pesez six onces de sucre en morceaux, frottez sur ces morceaux l'écorce d'une orange entière pour en tirer toute l'huile essentielle; puis pilez-les parfaitement; joignez ce sucre à six jaunes d'œufs crus et à autant de macarons doux, également pilés; battez les jaunes pour les rendre fermes et moelleux, mêlez-y les blancs fouettés : que l'amalgame soit parfait sans trop écraser les blancs. Opérez pour la cuisson de l'omelette de la même manière que pour la précitée.

Observation.

On peut donner à l'omelette l'arome du citron en employant un fort citron dont l'écorce sera lisse et très-fine.

OMELETTE SOUFFLÉE AU MARASQUIN.

Après avoir battu six jaunes d'œufs avec six onces de sucre et six macarons doux et pulvérisés très-fin, vous ajouterez deux cuillerées à bouche d'excellent marasquin et quelques gouttes de kirsch-wasser ;

rebattez encore pour rendre les jaunes très-compactes; mêlez-y les blancs fouettés, et cuisez l'omelette suivant la règle; glacez-la au sucre blanc avant de la servir.

On peut faire ainsi des omelettes soufflées à la rose et à la fleur d'orange.

OMELETTE SOUFFLÉE A LA CANNELLE.

Mêlez à six jaunes d'œufs six onces de sucre, six macarons dont deux amers, deux cuillerées à café de cannelle en poudre; battez bien pour faire prendre les jaunes; mêlez-y les six blancs fouettés; faites cuire l'omelette suivant la règle, et en la servant saupoudrez-la de sucre auquel vous aurez mêlé un peu de cannelle en poudre.

OMELETTE AU SUCRE.

Cassez dans une terrine douze œufs bien frais; battez-les, puis passez-les à l'étamine dans une autre terrine; ajoutez six onces de sucre en poudre, un grain de sel, gros comme un œuf de beurre fin divisé en petits morceaux; battez de nouveau de manière à faire mousser légèrement les œufs; mettez dans la

poêle six onces de beurre clarifié, aussitôt qu'il sera chaud versez les œufs en élevant la poêle au-dessus du fourneau; afin que l'omelette cuise sans trop se colorer le sucre aidant à la couleur, remuez constamment avec une cuiller à bec; aussitôt que les œufs commenceront à se lier, roulez l'omelette, rentrez les deux bouts, et renversez-la sur le plat; glacez-la à blanc de sucre en poudre; puis avec un hâtelet mince que vous aurez fait rougir marquez dessus des losanges, et servez.

OMELETTE A LA GELÉE DE GROSEILLES.

Pour faire et rendre parfaitement cette omelette il faut avoir un pot de gelée de groseilles très-réduite. Si vous ne l'aviez pas faite vous-même et que l'on vous en donnât de trop légère, il faudrait la réduire pour la rendre plus compacte et la tenir chaude au bain-marie. Après avoir confectionné l'omelette joignez-y la groseille avant de la rouler, puis renversez-la sur le plat et glacez-la comme la précédente.

Observation.

On peut remplacer la gelée de groseilles par de la marmelade d'abricots, de prunes de mirabelle, toujours très-serrée, ou de la marmelade de pomme étoffée de marmelade d'abricots et de sucre à la vanille.

OMELETTE GARNIE DE CRÈME DE RIZ A LA VANILLE.

Faites bouillir un verre de lait; aussitôt qu'il entrera en ébullition retirez du feu; jetez-y le tiers d'une gousse de vanille; couvrez et laissez infuser jusqu'à ce que le lait ne soit plus que tiède; alors avec ce lait délayez doucement dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine de riz, dite crème de riz (la meilleure farine de riz ne se trouve que chez Languereau, passage Choiseul, et dans ses dépôts, ainsi que toutes les véritables pâtes d'Italie, l'orge de Francfort, et le kacha ou gruau de sarrasin); ajoutez-y six onces de sucre en poudre, un grain de sel blanc; mettez sur un fourneau modéré; liez sans grumeaux et faites cuire pendant dix minutes, afin que cette crème ne sente pas la farine; retirez alors du feu; ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs auxquels vous aurez mêlé gros comme un œuf du beurre le plus fin; liez sur le feu; passez à l'étamine et tenez chaudement au bain-marie; il faut que cette crème n'ait que la consistance d'une frangipane très-légère; lorsque l'omelette sera cuite comme celle au sucre, garnissez-en l'intérieur de cette crème; roulez-la, fermez les deux bouts, renversez-la sur le plat, et glacez comme les précédentes.

OMELETTE A LA CRÈME DE RIZ AU CHOCOLAT.

Préparez une crème de riz comme la précédente, mais tenez-la un peu plus épaisse; cassez en petits morceaux un quart du meilleur chocolat, mettez-le dans une casserole avec une once de sucre en poudre et la moitié d'un verre d'eau tiède; posez la casserole sur des cendres rouges, en remuant doucement avec une cuiller de bois pour faire dissoudre entièrement et lier le chocolat; alors incorporez-le dans la crème de riz, pour en garnir une omelette préparée et finie comme les précédentes.

OMELETTE DE CRÈME DE RIZ AU CAFÉ.

Torréfiez dans un petit brûloir six onces de café; je préfère cette méthode à celle du poêlon, car alors une partie de l'arome du café s'évapore; aussitôt qu'il commencera à rendre son huile essentielle, versez-le dans trois verres de lait bouillant; couvrez la casserole et lutez-la; laissez ainsi l'infusion jusqu'à ce que le lait ne soit plus que tiède; alors passez-le avec pression dans un vase à travers une serviette blanche; préparez et finissez avec ce lait

une crème de riz comme celle à la vanille, pour en garnir une omelette glacée comme les précitées.

OMELETTE AU RHUM.

Depuis quelque temps cette omelette jouit d'une grande faveur chez plusieurs restaurateurs, souvent même elle prend le pas sur les omelettes soufflées. Elle convient surtout dans les déjeuners de garçon. Je vais donner la meilleure recette pour la faire.

Cassez douze œufs frais dans une terrine, joignez-y une idée de sel, la moitié d'une cuiller à café de cannelle en poudre; battez bien, passez à l'étamine dans une autre terrine; ajoutez six onces de sucre en poudre, deux onces de beurre fin en petits morceaux, deux petits verres de bon rhum; fouettez avec le fouet à blancs d'œufs pour obtenir une mousse légère. Vous aurez clarifié six onces de beurre, versez-le dans une poêle plus large que pour les autres omelettes; posez-la sur un fourneau vif; aussitôt que le beurre sera chaud versez les œufs et remuez-les dans la poêle avec une cuiller de bois qui ne devra servir qu'à cet usage; ne laissez pas attacher. Aussitôt que les œufs commenceront à se lier moelleusement, sautez doucement pour les rouler, rentrez les deux bouts, versez sur un plat très-chaud, saupoudrez de sucre en poudre, versez sous l'omelette trois petits verres de rhum, mettez-y le feu, et servez.

PETITES OMELETTES A LA CÉLESTINE.

Préparez une crème de riz comme une de celles qui ont été décrites dans les articles précédents, suivant votre choix; puis cassez vingt-cinq œufs, battez-les après y avoir ajouté un grain de sel, passez-les à l'étamine pour y joindre six onces de sucre en poudre, battez encore; ayez du beurre clarifié, versez-en quelques gouttes dans une poêle à pannequets, et calculez que vous devez obtenir trente petites omelettes, par conséquent les œufs doivent vous donner ce nombre; posez la poêle sur un fourneau modéré : aussitôt que l'omelette commencera à prendre retirez la poêle du feu, garnissez l'omelette de crème, puis pliez-la pour en former un carré long de cinq pouces sur deux de large et deux lignes d'épaisseur; rangez à mesure ces omelettes sur un grand plafond pour les laisser refroidir; lorsqu'elles seront toutes refroidies coupez-les en deux parties par le milieu; réservez-en sept; vous en couperez six en cœur et une ronde pour foncer un moule uni d'entremets bien beurré, puis montez les autres omelettes en couronne en commençant le premier rang de gauche à droite et le second de droite à gauche, ainsi de suite. Vous aurez conservé les parures, que vous mêlerez avec de la marmelade d'abricots pour

emplir le puits formé par les omelettes; couvrez le moule d'un rond de papier beurré et faites chauffer au bain-marie pendant trois quarts d'heure; démoulez alors sur le plat et masquez de gelée de groseilles chaude un peu épaisse pour servir.

ŒUFS A LA NEIGE.

Faites bouillir une pinte de bon lait dans un plat à glacer; lorsqu'il entrera en ébullition ôtez-le du feu; jetez dedans la moitié d'un bâton de vanille, et couvrez pendant que la vanille infusera; cassez huit œufs, les jaunes à part; fouettez les blancs comme pour méringues; lorsqu'ils seront arrivés à ce point mêlez-y quatre onces de sucre en poudre, plus de sucre les rendrait moins légers; ôtez la vanille du lait et remettez-le à bouillir; broyez bien les blancs avec une cuiller à bouche; moulez-les avec cette cuiller comme des méringues, et glissez-les par quatre dans le lait bouillant; aussitôt que le lait montera retournez-les et égouttez-les presque aussitôt sur une serviette pliée en deux, et posez sur un plafond; mettez-les refroidir, de cette manière les œufs ne s'aplatiront pas et conserveront la physionomie aérienne qui convient à cet entremets; recommencez cette opération jusqu'à l'entier emploi des blancs; pendant cette opération le lait aura dû

réduire des deux tiers; goûtez s'il est assez sucré; ajoutez du sucre s'il y en manque; liez avec les jaunes comme une crème anglaise; passez à l'étamine pour refroidir en vannant souvent; avant de servir groupez les œufs légèrement dans une jatte de cristal ou de porcelaine, et masquez de la crème à l'anglaise.

On peut également servir cet entremets chaud, soit au café, au marasquin, au rhum, à l'orange, au citron, etc.

PANNEQUETS A LA ROYALE.

Cet entremets a été long-temps en faveur. La cour de Louis XIV le prisait fort, les menus du temps en donnent la preuve. Je me rappelle que toutes les fois que M. de Lavaupallière, ce classique culinaire, dînait chez le prince de Talleyrand, le prince demandait cet entremets. Mais les pannequets ont été détrônés bientôt par nos transparentes gelées, nos savoureuses crèmes et nos moelleux bavarois.

Je vais donner la recette des pannequets tels qu'on les faisait alors. D'abord je dirai franchement que le pannequet n'est que la crêpe illustrée, pour me servir d'une expression à la mode, et n'induire personne en erreur.

Ayez de la farine du plus beau gruau séchée de longue main au four ou à l'étuve pour qu'elle ne

conserve aucune humidité, mais surtout qu'elle ne soit pas roussie; mettez-en trois onces dans une terrine, six macarons, dont un amer, pulvérisés; quatre onces de sucre en poudre, dont une once à la vanille; une idée de sel, cinq jaunes d'œufs et un œuf entier; broyez bien tout ensemble; ajoutez un petit verre de bonne eau-de-vie, qui rendra la pâte croustillante; puis délayez-la avec une chopine de bon lait bouilli, la crème rendrait les pannequets trop compactes; laissez reposer ainsi cet appareil pendant une heure, afin que chaque ingrédient s'amalgame parfaitement; clarifiez six onces de beurre fin, sans lui laisser prendre couleur, et tenez-le chaud au bain-marie. Cet entremets ne doit se commencer qu'au moment où le premier service part. Ayez un fourneau modéré et légèrement recouvert de cendre rouge et une poêle dite à pannequets, que l'on trouvera chez tous les chaudronniers; passez dans la poêle un pinceau imbibé de beurre clarifié, et versez dedans une cuillerée à dégraisser de l'appareil; étendez-le, en remuant, de toute la largeur de la poêle; aussitôt que la partie de dessous sera sèche retournez le pannequet afin qu'il soit coloré des deux côtés. Vous aurez posé et renversé un fond d'entremets sur un plat d'argent tenu chaud sur un réchaud; posez le pannequet sur ce fond, qui doit faire un peu le dôme; garnissez-le de gelée de groseilles ou de marmelade d'abricots; terminez les pannequets en employant tout l'appareil, et en masquant chacun de confiture; vous saupoudrerez le

dernier de sucre blanc et le glacerez avec la salamandre. Vous aurez eu la précaution de tenir le plat cloché, afin que les pannequets soient servis bouillants.

On peut suivant le goût changer d'arome pour l'appareil des pannequets.

ŒUFS AU LAIT.

Je croirais mal terminer cette série de recettes, si je ne parlais pas des œufs au lait, cet entremets classique du ménage, cette charte de la mère de famille, avec laquelle elle gouverne bien mieux son petit peuple qu'avec le pain sec ou les privations.

Une chopine de bon lait, huit œufs entiers, une demi-livre de sucre, deux petits verres de fleurs d'oranger.

Aussitôt que le lait a bouilli retirez-le du feu ; jetez dedans le sucre et l'eau de fleurs d'oranger, et couvrez ; pendant cette infusion cassez huit œufs frais, blancs et jaunes, battez-les parfaitement, puis mêlez-y petit à petit le lait ; ajoutez-y une très-légère pincée de sel ; lorsque le lait et les œufs seront bien mêlés, passez deux ou trois fois à l'étamine; puis mettez dans un compotier sans pied ou un vase de porcelaine plus large que haut ; mettez ce vase dans une casserole assez grande pour qu'il règne un pouce

d'intervalle entre ses parois et le vase, et dans laquelle vous aurez tenu de l'eau presque en ébullition; mettez au fond un linge pour empêcher que le vase ne se fonde; posez la casserole sur un fourneau couvert; couvrez-la du couvercle, sur lequel vous mettrez de la cendre rouge; laissez ainsi pendant une heure et demie à la même température, sans que l'eau bouille; alors retirez du feu; laissez dans l'eau, que tout refroidisse à la fois; si vous vouliez servir les œufs chauds, vous maintiendriez l'eau chaude jusqu'au moment du service.

On peut servir également ces œufs au café ou au chocolat, en se servant des procédés décrits pour les omelettes; on peut également changer les aromes.

Pour faire les œufs au caramel, voici la méthode que l'on doit employer:

Mettez dans un poêlon d'office cinq onces de sucre en poudre; posez sur un fourneau doux en remuant doucement avec une cuiller de bois qui n'aura servi à rien de gras; aussitôt que le sucre deviendra d'un beau rouge de cochenille, ce point est essentiel, retirez-le du feu et mouillez-le avec un verre d'eau clarifiée; remettez le poêlon sur le fourneau pour bien détacher le sucre attaché aux parois, et laissez-le réduire presqu'au sirop; vous aurez fait bouillir une chopine de lait, sucrez-la avec quatre onces de

sucre; cassez les œufs; mêlez-y les deux tiers du caramel presque froid, chaud il ferait tourner le lait; avec le reste du caramel masquez entièrement l'intérieur d'un moule d'entremets; passez à l'étamine les œufs mêlés au lait, emplissez le moule; faites prendre au bain-marie pendant deux heures, puis démoulez pour servir. Ces œufs se servent chauds.

CHAPITRE QUARANTE-DEUXIÈME.

Sommaire.

Asperges, sauce au beurre; idem à la princesse; idem vertes en petits pois. — Artichauts à la Barigoule; idem à la lyonnaise; idem à la provençale; idem frits. — Fonds d'artichauts au suprême. — Fonds d'artichauts en macédoine; idem à la florentine.

Aubergines à la toulousaine; idem à la milanaise; idem grillées à l'indienne.

Cardons au consommé; idem à la moelle à l'espagnole; idem à la Cussy; idem à la Rossini. — Crème de Cardons.

Céleris au consommé; idem à la Béchamel. — Céleri-rave.

Concombres farcis; idem en cardons; idem à la Béchamel.

Carottes glacées; idem au beurre; idem à la Béchamel.

Des champignons; culture des champignons. — Champignons à la provençale; idem à la bordelaise; idem à la napolitaine. — Croûte aux champignons; idem aux champignons et truffes. — Champignons aux fines herbes en caisse.

Morilles à l'italienne; idem à l'andalouse.

ASPERGES.

Il y a plusieurs espèces d'asperges; la blanche est la plus hâtive; elle est d'une saveur douce; la violette est la plus aromatisée et devient la plus grosse; la verte, la moins grosse de toutes, se mange presque tout entière, son goût est excellent. L'asperge nourrit plus que tous les autres légumes; elle excite l'appétit, tient le ventre libre, et fait couler les urines. Suivant M. le docteur Aulagnier, que je me plais tou-

jours à citer lorsqu'il s'agit d'hygiène culinaire (1): « Une livre d'asperges analysée donne de l'albu- » mine de la fibre végétale, une substance gommeuse » mêlée de matière sucrée et saline, une substance » savonneuse mêlée aussi de matière sucrée et sa- » line, de l'eau, un principe odorant et volatil doué » de la propriété de précipiter les dissolutions mé- » talliques et de les colorer. C'est de cette propriété » que paraît dépendre l'action des asperges sur la » transpiration et les urines. Ce principe paraît con- » sister en hydrogène sulfuré et phosphoré. »

Les asperges nous servent tour à tour pour potages, pour garniture, pour purée, pour entremets; mais surtout en branche pour l'entremets. Celles qui sont désignées dans les marchés sous le nom d'asperges de terre sont bien supérieures à celles qui sont poussées sous des châssis. Les mois de juin, juillet, août, nous donnent de magnifiques asperges violettes dont les têtes à la cuisson bien soignée deviennent du vert le plus beau, qui tranche parfaitement la blancheur de la branche. Un autre savant, M. le docteur Roque, auteur de l'Histoire des champignons comestibles et vénéneux, nous dit, dans son nouveau Traité des plantes usuelles, que l'on trouve dans l'Ukraine des asperges de la grosseur d'une forte bougie.

Rien n'est plus riche qu'un entremets composé des asperges les plus grosses, cuites à point et escor-

---

(1) *Dictionnaire des substances alimentaires*, nouvelle édition en 2 vol. in-8°. Rue Thérèse, 11.

tées d'une sauce au beurre bien étoffée. Dans les tables bien servies il faut, pour quatorze ou seize personnes, deux bottes de belles asperges pour servir cet entremets double, afin que chaque convive ne puisse en manquer.

Prenez donc deux bottes des plus belles asperges; dans l'été vous payerez les asperges de terre de douze à quinze francs la botte les plus belles; dans l'hiver, celles de châssis coûteront de vingt à vingt-cinq francs suivant la température.

Commencez à enlever toutes les feuilles qui entourent la tige (ce que nous appelons en termes culinaires effeuiller); coupez légèrement la superficie de la tête ou bouton, puis ratissez la tige, sans couper ni entamer cette tige, et jetez les à mesure dans une grande terrine remplie d'eau; lorsqu'elles seront toutes épluchées et lavées, égouttez-les sur un linge blanc, puis séparez-les ainsi : toutes les grosses ensemble, les moyennes et les plus petites de même; prenez une casserole à bain-marie, large suivant la grosseur que vous voudrez donner aux bottillons d'asperges, posez les têtes en bas, remplissez le bain-marie, entourez les tiges des asperges à la hauteur de l'entrée de la casserole d'un double tour de ficelle, que vous serrerez fortement en la nouant, sans cependant couper les tiges; renversez le bottillon d'asperges pour nouer immédiatement au-dessous des têtes d'un second tour de ficelle double, puis coupez tous les bouts des tiges de la longueur du plat sur lequel les asperges doivent être dressées; lors-

que toutes seront ainsi préparées, enveloppez-les d'un linge mouillé pour les empêcher de sécher; vingt-cinq minutes avant de les servir vous aurez un chaudron d'une capacité assez grande pour contenir tous les bottillons, qu'ils puissent cuire sans se toucher; jetez dans l'eau une forte poignée de sel blanc, mettez-y les plus gros bottillons, quatre minutes après les moyens, trois minutes après les plus petits; soutenez le feu de manière que l'eau soit toujours en ébullition ; au bout de dix à douze minutes, retirez un des bottillons formé des plus grosses asperges pour vous assurer de la cuisson : si la partie verte cède légèrement sous la pression du doigt, les asperges sont cuites; si cette partie résiste, laissez encore bouillir quelques minutes, recommencez la même opération, et lorsque vous serez assuré de leur parfaite cuisson, descendez le chaudron du feu. Vous aurez dans un grand vase de l'eau fraîche, enlevez chaque bottillon à l'aide de l'écumoire et passez-le rapidement dans cette eau pour l'égoutter sur un linge blanc, ce qui ne fera rien perdre aux asperges de leur chaleur, mais qui leur enlèvera les parties noires des flammèches du feu qui auraient pu tomber dans le chaudron ; ensuite coupez encore le bout des tiges qui ne seraient plus égales, dressez-les en pyramides sur un plat garni d'une serviette artistement pliée, en réservant les plus belles pour couronner l'entremets; envoyez deux saucières d'une sauce au beurre bien étoffée ou d'une succulente hollandaise.

Observation.

Plusieurs gastronomes, fins gourmets, se font souvent servir avec les asperges une allemande tirée seulement avec une essence de poulet, et finie du beurre le plus fin et d'un demi-jus de citron.

TÊTES D'ASPERGES A LA PRINCESSE.

Prenez deux bottes d'asperges moyennes, effeuillez-les, coupez toutes les têtes d'un pouce de longueur; un peu avant de servir vous aurez de l'eau en ébullition un peu salée, jetez dedans les têtes d'asperges, forcez l'ébullition, aussitôt qu'elles céderont un peu sous le doigt, égouttez-les dans une passoire, vous aurez tenu dans une casserole un quart de beurre le plus fin dans lequel vous aurez ajouté une pincée de sel, un peu de muscade râpée, une cuillerée à café de sucre en poudre, jetez dans ce beurre les têtes d'asperges bien égouttées, sautez-les légèrement, ajoutez trois à quatre cuillerées à dégraisser d'un bon suprême, dressez dans une casserole d'argent et servez sans masquer.

ASPERGES VERTES EN PETITS POIS.

Prenez deux bottes d'asperges vertes, effeuillez-les et coupez très-peu de la pointe de la tête, cassez-les ensuite jusqu'à l'endroit où elles se trouvent encore tendres et jetez-les à mesure dans une grande

terrine d'eau fraîche pour les laver à grande eau afin d'enlever le sable qui s'y trouve toujours attaché; égouttez-les, coupez en toutes les têtes, que vous mettez à part, puis ensuite coupez le reste des asperges de la grosseur d'un gros pois, tenez-les dans une terrine, jusqu'à l'instant de les faire blanchir, couvertes d'un linge mouillé pour leur conserver leur fraîcheur; un quart d'heure avant de les servir vous aurez tenu de l'eau bouillante fortement salée, plongez-y les asperges, sans y mêler les têtes dont la cuisson demande beaucoup moins de temps, maintenez l'eau dans la plus forte ébullition jusqu'à l'entière cuisson des asperges, alors égouttez-les dans une passoire et versez-les sur un linge blanc sans les rafraîchir. De cette manière vous leur conserverez leur peau veloutée et leur goût de verdeur printanière; faites ensuite blanchir les têtes que vous égoutterez de même, mettez dans un plat à sauter un quart d'excellent beurre, une idée de muscade râpée, une cuillerée à café de sucre en poudre, jetez les asperges, les têtes et celles en pois dans ce beurre, sautez légèrement afin de les tenir entières, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser de bonne béchamel, dressez dans une casserole d'argent, garnissez de croûtons passés au beurre et servez.

Observation.

On remarquera que je n'indique pas de mettre de sel dans ce beurre, parce que pendant leur cuisson les asperges ont dû en prendre assez.

ARTICHAUTS.

L'artichaut est originaire des contrées méridionales de l'Europe, on ne connaît pas l'époque où l'horticulture en a fait la conquête; on en distingue plusieurs sortes, il y en a de verts, de blancs, de violets et de rouges; la variété la plus commune que l'on cultive dans les climats du nord, est celle de l'artichaut vert. On estime particulièrement le vert, et le vert-pâle de Laon, comme plus charnus; le violet et le rouge sont plus hâtifs, on les mange ordinairement crus sous le nom de poivrade; l'artichaut cru a une légère amertume qui stimule l'estomac et ranime l'appétit, c'est l'aliment de l'homme sédentaire; les convalescents, les personnes faibles et valétudinaires doivent manger les artichauts cuits, alors ils perdent leur légère amertume et ne donnent plus qu'un mucilage nutritif, point échauffant et d'une saveur fort agréable.

« Les fleurs de l'artichaut ont la propriété de faire
» cailler le lait, l'eau dans laquelle les têtes ont bouilli
» sert au tannage des peaux, les feuilles de l'arti-
» chaut donnent pour les bestiaux un excellent four-
» rage. »

Extrait du *Nouveau Traité des plantes usuelles*, par M. le docteur Roques.

ARTICHAUTS A L'EAU, SAUCE AU BEURRE.

Choisissez cinq moyens artichauts fraîchement cueillis, arrachez-en les queues au lieu de les couper, ce qui enlèvera toutes les parties filandreuses qui attachent ces queues aux fonds des artichauts, parez ces fonds avec soin pour en extraire les premières feuilles ainsi que le vert qui s'y trouve attaché, coupez avec le couteau quelques lignes du haut des feuilles, et avec les ciseaux égalisez toutes les autres feuilles, ensuite lavez-les à grande eau, jetez-les dans un chaudron d'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis une poignée de sel, recouvrez d'un plat de terre et laissez bouillir jusqu'à leur parfaite cuisson, en ayant soin de plonger de temps à autre la pointe d'un hâtelet dans les fonds d'artichauts pour s'en assurer et pour qu'ils cuisent à leur point sans que les feuilles s'en détachent; lorsque vous serez certain de la cuisson enlevez les artichauts du chaudron, plongez-les dans l'eau fraîche pour les refroidir, alors à l'aide du petit bout d'une cuiller à bec enlevez-en le fond proprement sans faire une ouverture trop grande; attachez une ficelle autour des feuilles pour les maintenir et placez-les dans une casserole avec quelques pincées de sel blanc; dix minutes avant de servir, versez dessus de l'eau bouillante pour les chauffer, puis égouttez-les sur un linge; pour les dresser, enlevez la ficelle et envoyez dans une saucière une sauce au beurre bien étoffée de beurre fin (voir la IVe partie, page 116 et 117.)

Quelquefois on remplace cette sauce au beurre par une sauce au jus, mais les amateurs pensent que cette dernière nuit à la saveur de la chair des artichauts.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE.

Prenez six moyens artichauts, parez-les comme les précédents, enlevez-en le foin à cru avec soin afin qu'il n'en reste aucune parcelle, lavez-les bien, égouttez-les pendant assez de temps pour en extraire toute l'eau, puis faites frire le bout des feuilles dans de l'huile pour leur donner une belle couleur dorée; égouttez-les sur un linge blanc, ensuite hachez six onces de lard frais, mêlez-y autant de beurre frais, persil et champignons hachés crus, deux échalotes hachées très-fin et blanchies, sel, poivre, un peu de muscade râpée; maniez cet appareil dans une terrine, ajoutez-y un petit verre de madère et emplissez les artichauts; couvrez-les de bardes de lard frais, ficelez-les, foncez une casserole de rouelles d'oignons et de carottes, un bouquet garni; posez les artichauts dessous, mouillez d'un verre de vin blanc, d'une cuillerée à pot d'une bonne poêle; couvrez d'un rond de papier, faites partir et mettez au four ou sur la paillasse avec fort feu sur le couvercle; donnez une demi-heure de cuisson, dans la primeur trois quarts d'heure plus tard et même une heure; alors égouttez les artichauts, dressez-les et saucez l'intérieur d'une sauce financière. (Voir la quatrième partie.)

AUTRE PROCÉDÉ.

Après avoir préparé six artichauts comme les précédents, hachez parfaitement à cru persil, champignons, deux truffes, passez au beurre, joignez-y deux échalotes hachées très-fin et blanchies, une pointe d'ail, sel, en petite quantité, poivre blanc, muscade râpée; lorsque ces fines herbes seront bien passées au beurre ajoutez-y une cuillerée à pot de bonne sauce espagnole, réduite serrée; mettez un demi-jus de citron, versez dans une terrine pour laisser refroidir, puis emplissez-en les artichauts; finissez-les de même que les précédents pour les faire cuire, et saucez-les également d'une financière pour les servir.

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE.

Prenez quatre beaux artichauts les plus gros, parez les fonds en coupant une partie des feuilles, et qu'il n'y reste aucune partie verte; coupez la tête des feuilles, que leur longueur ne reste que d'un pouce; coupez chaque artichaut en quatre morceaux bien égaux, enlevez le foin avec la pointe du couteau, arrondissez les feuilles conservées et les quarts du quartier d'artichaut, frottez-les avec la moitié d'un citron et jetez-les à mesure dans un vase rempli d'eau, égouttez-les sur un linge blanc, foncez une casserole d'une demi-livre de beurre fin, jetez dessus quelques pincées de sel, placez sur ce beurre

les quartiers d'artichauts, couvrez d'un rond de papier beurré, faites partir, étouffez sur un fourneau avec feu sur le couvercle, que la cuisson marche doucement mais cependant assez fort pour que les artichauts se colorent en-dessous d'une belle couleur d'un jaune doré; lorsqu'ils seront presqu'à la fin de leur cuisson, ajoutez-y gros comme une noix de glace de volaille, la moitié d'un jus de citron, achevez la cuisson, dressez les fonds et masquez du beurre lié avec la glace.

Observation.

Si cet entremets devait être servi en maigre, on remplacerait la glace de volaille par un consommé de légumes réduit à demi-glace et marqué comme celui de la crème au consommé de légumes.

ARTICHAUTS A LA PROVENÇALE.

Préparez quatre ou cinq artichauts comme ceux à la lyonnaise, foncez une casserole d'excellente huile d'olive, mettez sur cette huile un oignon blanc coupé en rouelles, une pincée de sel blanc, une pincée de poivre de Cayenne; une gousse d'ail, un petit bouquet de persil garni de parcelles de thym, laurier et basilic; placez les quartiers d'artichauts dans cette casserole, arrosez-les d'un jus de citron, couvrez d'un rond de papier huilé, faites partir sur un fourneau; étouffez, mettez sur le couvercle de la cendre rouge, laissez mijoter ainsi jusqu'à l'entière

cuisson, il faut que le fond des quartiers soit légèrement coloré; dressez-les dans une casserole d'argent, passez à l'étamine et dans un plat à sauter la cuisson, ajoutez-y une cuillerée à bouche de sauce tomate ou une cuillerée à dégraisser de sauce espagnole demi-réduite; faites jeter quelques bouillons et saucez les artichauts.

ARTICHAUTS A L'ITALIENNE.

Coupez en quartiers quatre ou cinq beaux artichauts, suivant le nombre de personnes; parez-les sans enlever le foin, faites-les blanchir jusqu'à ce que ce foin se détache facilement, alors jetez-les dans un vase rempli d'eau froide et retirez le foin; égouttez-les pour bien en extraire l'eau; foncez une casserole de lard frais coupé très-mince, un oignon coupé en rouelles, un petit bouquet de persil garni comme les précédents, placez les quartiers d'artichauts, recouvrez-les également de minces bardes; mouillez de bouillon un peu gras et d'un demi-verre de vin blanc de Chablis, faites partir. Donnez de trente à trente-cinq minutes de cuisson, au bout de ce temps les artichauts doivent être cuits, moelleux, et d'une belle blancheur; égouttez-les, dressez-les en couronne les fonds en haut, et saucez d'une sauce italienne blanche ou brune.

ARTICHAUTS FRITS.

Prenez trois gros artichauts, parez-en le fond, et

coupez le haut des feuilles à un demi-pouce du fond; coupez chaque artichaut en quartier, et chaque quartier en quatre parties, enlevez le foin et jetez à mesure dans un vase rempli d'eau froide dans laquelle vous aurez ajouté un fort filet de vinaigre; lorsque les artichauts seront ainsi coupés, égouttez-les et mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile d'olive, un filet de vinaigre; sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Préparez une pâte à frire de cette manière : mettez dans une terrine une pincée de sel blanc, trois œufs entiers, quatre cuillerées à bouche de belle farine, mêlez le tout sans corder la farine en lâchant doucement un peu d'huile; quand les œufs et la farine seront bien mêlés, ajoutez-y en remuant vivement un verre de bonne huile, puis la moitié d'un verre d'eau froide; laissez reposer cette pâte jusqu'à l'instant de vous en servir, à ce moment vous aurez tenu une friture chaude sans être rouge; égouttez les artichauts sur un linge pour en éponger l'eau qu'ils ont rendue; trempez-les dans la pâte pour les plonger dans la friture, que vous tiendrez toujours chaude au même degré afin que les artichauts cuisent sans trop se colorer; remuez continuellement avec l'écumoire. Vous aurez la précaution de n'en mettre que la moitié dans la poêle; lorsqu'ils remonteront sur la friture et d'une belle couleur, égouttez. Recommencez la même opération pour le reste, et dressez-les sur un plat garni d'une serviette pliée, sur laquelle vous aurez posé un buisson de persil frit d'un beau vert.

FONDS D'ARTICHAUTS AU SUPRÊME.

Prenez douze ou quatorze beaux artichauts, enlevez le vert qui masque les fonds et toutes les feuilles jusqu'au foin, puis tournez les fonds de la même manière que les champignons, frottez à mesure avec une moitié de citron, et mettez-les dans l'eau froide; lorsqu'ils seront tous tournés, faites-les blanchir jusqu'à ce que le foin puisse être retiré facilement; parez-les de nouveau, faites fondre dans une casserole six onces de bon beurre avec une pincée de sel, un demi-jus de citron, sautez les fonds d'artichauts dans ce beurre; mouillez de bouillon, qu'ils baignent entièrement, couvrez d'un rond de papier, laissez mijoter jusqu'à leur entière cuisson pendant vingt-cinq minutes; alors égouttez, dressez en couronne dans une casserole d'argent, saucez d'un bon suprême et servez.

FONDS D'ARTICHAUTS GARNIS D'UNE MACÉDOINE.

Préparez et faites cuire quatorze fonds d'artichauts comme les précédents, vous aurez préparé une macédoine suivant la règle; au moment de servir égouttez les fonds, garnissez chacun de la macédoine, dressez-les en pyramide et saucez légèrement d'une béchamel très-moelleuse mais demi-liée.

FONDS D'ARTICHAUTS A LA FLORENTINE.

Préparez et faites cuire douze ou quatorze fonds

d'artichauts comme les précités, mais tenez-les un peu plus fermes à la cuisson ; vous aurez émincé et sauté dans un peu de beurre et de vin de Madère deux ou trois truffes d'Italie ou de Piémont, joignez-y autant de champignons cuits et émincés; liez ces truffes et ces champignons avec une forte cuillerée à dégraisser d'une sauce allemande, mêlez-y deux onces d'excellent fromage de parmesan, une idée de muscade râpée; emplissez chaque fonds égoutté de cet appareil, masquez-les de parmesan râpé, arrosez de beurre fin clarifié, posez les fonds dans un plat à sauter avec un peu de leur cuisson dessous, faites prendre une belle couleur au four, dressez et servez en envoyant une saucière d'une demi-glace ou d'un velouté réduit.

Si l'on n'avait pas de truffes de Piémont, on les remplacerait par nos truffes du Périgord ou du Dauphiné.

AUBERGINES.

On appelle aubergine le fruit de la morille melongène, plante originaire de l'Inde; elle est cultivée en Italie, en Espagne et dans les départements méridionaux de la France. Ce fruit est charnu, sa forme est ovale ou oblongue, rarement ronde; sa peau est lisse, d'une couleur violette, quelquefois blanche ou jaune; ses pépins en semences sont très-nombreux et placés vers le centre du fruit. Dans les pays chauds les fruits de la melongène sont beau-

coup plus gros et plus savoureux que dans les climats tempérés; on en fait une grande consommation dans l'Inde et en Afrique. A Paris on estime peu l'aubergine, naturellement aqueuse et fade, mais les Provençaux en font beaucoup de cas. Les aubergines qui arrivent à Paris de la Provence, cueillies avant leur maturité, sont souvent âcres; on reconnaît qu'elles sont mûres lorsque la couleur violette est très-foncée, la chair de l'aubergine alors est rafraîchissante et digestive.

AUBERGINES A LA PROVENÇALE.

Prenez six ou huit aubergines, coupez le bout de la tige, fendez chaque aubergine en deux, ciselez chaque partie en formant des quadrilles, posez-les sur un plat et semez dessus quelques pincées de sel blanc pour leur faire rendre l'eau qu'elles pourraient contenir. Au bout d'une heure de cette macération par le sel, égouttez-les, épongez-les dans un linge blanc, hachez finement persil, échalotes blanchies, une pointe d'ail et champignons; en Provence on remplace nos champignons de Paris par des ceps ou des morilles dans leur fraîcheur. Lorsque ces fines herbes sont parfaitement hachées, mettez-les dans une casserole avec quatre cuillerées à bouche d'excellente huile, sel, poivre, muscade râpée, un filet de citron, masquez-en chaque moitié d'aubergine, couvrez le dessus légèrement de mie de pain, arrosez la mie de pain d'huile, semez dessus quelques

grains de mignonnette, placez les aubergines dans un plat à sauter fortement beurré, faites partir; placez dans le four ou sous le four de campagne alors avec du feu dessous, donnez une demi-heure de cuisson, dressez dans une casserole d'argent, enlevez une partie du beurre et de l'huile qui couvrent le fond, faites réduire à demi-glace en ajoutant une cuillerée à dégraisser de bonne espagnole réduite, versez cette sauce sous les aubergines sans les masquer, et servez.

AUBERGINES A LA TOULOUSAINE.

Coupez en deux six belles aubergines, enlevez-en la chair de l'intérieur sans endommager la peau, hachez cette chair, joignez-y autant de blanc de volaille coupé en salpicon très-fin, champignons, persil et truffes hachés et passés au beurre, assaisonnez de sel, muscade râpée, poivre; joignez-y deux fortes cuillerées à dégraisser d'une sauce allemande bien corsée, emplissez de cet appareil les aubergines, posez dans un plat à sauter très-beurré, mettez trente à quarante minutes cuire au four, dressez après la cuisson et masquez d'un velouté réduit fini d'une cuillerée à bouche d'huile d'olive et d'une cuillerée à café d'eau d'ail.

AUBERGINES A LA MILANAISE.

Prenez six belles aubergines, enlevez une partie de la chair sans endommager la peau, hachez trèsfinement cette chair, joignez-la à autant de farce de

poulet à laquelle vous aurez incorporé six anchois parfaitement dessalés, truffes du Piémont émincées, persil haché, oranges ou morilles également émincées, quatre cuillerées de fromage de Parmesan râpé; assaisonnez convenablement cet appareil de muscade râpée, piment rouge et doux, très-peu de sel, deux cuillerées à bouche d'une purée de tomate très-corsée; emplissez de cet appareil chaque moitié d'aubergines, masquez de fromage de Parmesan râpé, placez-les dans un plat à sauter foncé de beurre, puis arrosez le fromage du beurre le plus fin que vous aurez clarifié, versez dans le plat à sauter un demi-verre de malaga, faites cuire au four pendant une demi-heure en ayant le soin d'arroser souvent de beurre clarifié afin que la couleur soit d'un jaune doré; lorsque vous serez assuré de la parfaite cuisson, égouttez et dressez les aubergines, faites réduire le fond avec deux cuillerées d'espagnole à demi-glace, passez à l'étamine pour saucer sans masquer.

AUBERGINES GRILLÉES A L'INDIENNE.

Coupez en deux six belles aubergines bien en chair, ciselez-les et parsemez cette chair de sel blanc pour en faire sortir l'eau; au bout d'une heure épongez-les de cette eau, remettez-les sur le plat, saupoudrez-les d'une pincée de poivre de Cayenne, d'une pincée de safran en poudre, arrosez-les d'huile d'olive, sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Au moment de servir placez-les sur un gril, que

vous poserez sur une paillasse soutenue pour les faire griller de belle couleur. Pendant ce temps passez au beurre, persil et champignons ou morilles hachés, assaisonnez d'une pincée de poudre à kari, mouillez de deux cuillerées de bonne espagnole, d'un demi-jus de citron; dressez dans une casserole les aubergines parfaitement grillées de deux côtés et saucez de cette sauce pour servir.

CARDONS.

Cette plante croît naturellement en Espagne, en Italie et en France, particulièrement dans le midi; les jardiniers distinguent deux espèces ou variétés de cardons, l'une se nomme cardon de Tours, l'autre cardon d'Espagne. La première est armée d'épines très-piquantes à l'extrémité de chaque nervure des divisions des feuilles, la seconde n'a presque point d'épines; ses côtes sont plus minces. Dans les bonnes terres les côtes des feuilles, qui sont la partie que l'on mange, acquièrent une grosseur considérable. On fait étioler ou blanchir les cardons lorsque les feuilles sont assez fortes, pour cela on amoncèle la terre à leurs pieds, on rapproche avec de l'osier les feuilles et on les enveloppe de paille sèche. Le cardon s'étiole en trois semaines, laissé plus long-temps il pourrirait. Le cardon est un aliment qui devient doux et tendre par la cuisson; c'est une nourriture légère et saine, mais qui réclame les plus grands

soins dans ses diverses préparations. Ceux récoltés après la gelée ne sont jamais creux et sont toujours plus blancs.

CARDONS AU CONSOMMÉ.

Choisissez pour entremets deux beaux pieds de cardons bien blancs; enlevez-en toute la terre qui entoure le pied, ainsi que toutes les feuilles vertes; coupez celles qui resteront très-près du pied, toutes de trois pouces et demi de longueur, et tournez le pied, que vous couperez en deux parties aussi sur la longueur; parez les deux côtés de chaque feuille et lavez-les à plusieurs eaux. Ayez un chaudron presque rempli d'eau et assez grand pour que les cardons ne se touchent pas pendant l'ébullition, jetez dans cette eau une forte poignée de sel et les cardons lorsqu'elle bouillira; ajoutez quelques morceaux de mie de pain. Cette mie de pain, en bouillant avec les cardons, s'empare de l'amertume qu'ils pourraient conserver encore. Au bout de dix minutes d'ébullition, retirez un des morceaux de cardon, jetez-le dans l'eau fraîche; si en le frottant avec les doigts la pellicule qui le couvre s'en détache facilement, retirez les cardons de l'eau bouillante pour les plonger dans de l'eau fraîche, puis couvrez-les d'un linge pour maintenir l'eau tiède. Si à cette première épreuve cette pellicule ne se détachait pas facilement, laissez-les encore quelques minutes avant de les égoutter; au bout de dix minutes que vous les aurez jetés dans l'eau fraîche, vous pouvez les limo-

ner, c'est-à-dire enlever en les frottant avec une brosse de chiendent toute la pellicule qui les recouvre; mettez-les à mesure dans de nouvelle eau fraîche; pendant qu'ils dégorgeront dans cette eau, préparez un blanc de cette manière : coupez en gros dés graisse de rognon de veau, lard gras frais, mettez dans une casserole, avec un quarteron de beurre, une carotte, un oignon émincés, persil en branches, thym, laurier, deux clous de girofle, passez au beurre sans laisser prendre couleur, mouillez à l'eau un peu de sel, donnez une demi-heure de cuisson à légère ébullition; pendant cette cuisson égouttez les cardons sur un linge, parez-les et posez-les dans une casserole, les plus gros en dessous, passez dessus le blanc avec pression. Il faut qu'il se trouve dessus les cardons au moins un pouce de dégraissis, couvrez d'un rond de papier, faites mijoter trois quarts d'heure, une heure au plus; pendant ce temps foncez et entourez de bardes de lard frais une casserole, mettez au fond une moitié de carotte et un oignon coupés en rouelles, un bouquet garni; recouvrez ces légumes de lames de veau, égouttez les cardons de leur premier fond; s'ils ont été bien choisis et bien limonés, ils doivent être très-blancs; marquez-les dans la casserole préparée, recouvrez-les de bardes, et dessus le lard des lames de veau; mouillez de bon consommé, dessus mettez le dégraissis de la première cuisson, couvrez d'un rond de papier, faites mijoter pendant deux heures à très-petit feu; au moment de servir égouttez-les sur un

linge blanc, dressez-les dans une casserole d'argent brûlante, couvrez d'un consommé de volaille clarifié et à demi-glace, ou du fond d'une noix de veau également à demi-glace.

CARDONS A LA MOELLE A L'ESPAGNOLE.

Préparez et faites cuire pour un entremets deux pieds de cardons comme les précédents, ayez deux beaux morceaux de moelle que vous ferez parfaitement dégorger pendant deux heures à l'eau froide, ensuite vivement blanchir à l'eau bouillante afin qu'elle fonde le moins possible ; rafraîchissez-la, pour la cuire, dans de bon bouillon ; préparez avec un pain de mie douze petites croustades, passez-les au beurre clarifié de belle couleur sans trop les sécher, videz-les lorsqu'elles seront sorties du beurre ; au moment de servir égouttez les cardons, dressez-les dans une casserole d'argent, par lit, que vous masquerez d'une bonne espagnole à demi-glace ; lorsque les cardons seront dressés et masqués, garnissez les petites croustades de la moelle, faites-en un cordon autour des cardons, glacez la moelle et servez bouillant.

On peut remplacer la sauce espagnole par une sauce suprême bien finie.

CARDONS A LA CUSSY.

Les cardons cuits comme les précédents, égouttez-les, coupez-les en gros dés ; mettez dans un plat à

sauter trois cuillerées à dégraisser de béchamel grasse, gros comme une noix de glace de volaille, trois onces du beurre le plus fin, liez bien avec la sauce, mettez-y les cardons coupés en dés, faites chauffer en remuant le plat à sauter et sans ébullition, dressez dans la casserole, masquez du reste de la béchamel, et servez.

CARDONS A LA ROSSINI.

Faites cuire trois beaux pieds de cardons comme les précédents, lorsqu'ils seront cuits égouttez-les, coupez-les avec une colonne de la rondeur d'une pièce de deux francs, jetez-les à mesure dans un plat à sauter où vous aurez tenu bouillantes trois cuillerées à dégraisser de sauce allemande; vous aurez escalopé quelques truffes que vous aurez sautées pendant quelques minutes dans du beurre fin et la moitié d'un verre de vin de Madère, joignez-les aux cardons, puis mettez-en un lit dans une casserole d'argent, saupoudrez-le d'excellent fromage de Parmesan râpé, ainsi de suite jusqu'à l'entier emploi des cardons et des truffes, alors arrosez le tout de quelques cuillerées du fond des cardons, que vous aurez passé, dégraissé, et fait tomber à demi-glace; masquez de quelques cuillerées de sauce allemande, semez dessus du parmesan râpé, faites prendre couleur et légèrement gratiner au four, et servez.

Je crois inutile de faire observer qu'alors il ne faut pas servir la moelle.

CRÈME DE CARDONS.

Faites cuire des cardons comme je l'ai démontré dans le premier article, passez le fond, dégraissez-le parfaitement pour le faire réduire de moitié, pilez les cardons, ajoutez-y la mie d'un petit pain de gruau que vous aurez fait tremper dans du consommé; relevez les cardons dans une casserole, faites-les chauffer en les mouillant de leur fond, passez à l'étamine comme une purée, ajoutez-y une pincée de sucre en poudre et douze jaunes d'œufs aussi passés à l'étamine; versez cette crème dans une casserole d'argent et faites pendre trois quarts d'heure au bain-marie pour servir chaud.

Les cardons ne sont vraiment bons et succulents qu'au gras et traités d'après les recettes que je viens d'indiquer. Cependant s'il fallait les servir en maigre voici la manière de marquer le blanc pour les faire cuire : mettez dans une casserole une livre de bon beurre avec carottes et oignons émincés, persil en branches, thym, laurier, deux clous de girofle, un peu de muscade râpée; passez bien le tout sans donner de couleur, ajoutez deux cuillerées à bouche de farine et mouillez d'eau; salez légèrement, faites cuire pendant trois quarts d'heure, passez avec pression et faites cuire les cardons dans ce blanc comme les premiers, et saucez avec les sauces maigres décrites dans la quatrième partie.

CÉLERIS.

L'ache est une plante qui croît abondamment sur les bords des ruissseaux ; son odeur est forte, sa saveur très-âcre. Transportée et cultivée dans les jardins elle y a perdu cette âcreté et même son nom, car on l'appelle céleri. Le céleri cultivé offre plusieurs variétés, on préfère le céleri plein-blanc ou rose dont les côtes sont tendres et charnues ; le céleri nain frisé est tendre et cassant ; une autre espèce se distingue par sa racine épaisse imitant la forme d'une grosse rave, c'est le céleri rave. Le céleri est une plante très-estimée, lorsqu'il est cru sa saveur est aromatique, stimulante et réveille l'action de l'estomac, donne de l'appétit, mais il faut un estomac robuste pour le digérer cru ; cuit, s'il a moins de parfum il est plus nourrissant et plus digestif.

Le céleri-rave offre un aliment très-sain et très-délicat.

CÉLERIS AU CONSOMMÉ.

Prenez deux ou trois bottes de céleris suivant le nombre de couverts que vous aurez à servir, enlevez la terre attachée à la racine et coupez chaque pied de quatre pouces de longueur, ôtez toutes les feuilles vertes et jetez-les dans un grand vase rempli d'eau fraîche,

en les remuant souvent ; lorsqu'ils seront tous coupés brossez-les avec une brosse de chiendent, en écartant les feuilles pour ôter la terre attachée dans l'intérieur, remettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-les blanchir pendant dix minutes pour les rafraîchir ; lorsqu'ils seront dans cette eau visitez-les pour voir s'il ne reste plus de terre et de sable, coupez-les en deux sans les détacher pour extraire encore quelques grains cachés dans l'intérieur ; réunissez-les et ficelez les par quatre, posez-les dans une casserole foncée de lard non salé, recouvrez-les de même, mouillez de bouillon avec le dégraissis, qu'il couvre le céleri d'un pouce ; faites mijoter pendant trois quarts d'heure, une heure, suivant leur grosseur, et plus si les céleris commencent à devenir durs ; lorsque vous serez assuré de leur cuisson retirez mais tenez-les chaudement. Au moment de servir égouttez sur un linge blanc, parez-les, dressez-les en pyramides dans une casserole d'argent et couvrez-les d'un consommé demi-glace.

Pour les céleris à l'espagnole ou au velouté, vous procéderez de même pour leur préparation et leur cuisson ; au lieu de consommé masquez d'une sauce espagnole demi-glace, ou d'un bon velouté réduit.

CÉLERIS A LA BÉCHAMEL.

Prenez douze pieds de céleris les plus gros et les plus blancs, enlevez toutes les feuilles dures, coupez chaque pied en quatre parties, détachez-en les

feuilles que vous laverez dans trois eaux, égouttez-les et taillez-les en gros dés; préparés ainsi, faites-les blanchir, égouttez-les, sautez-les dans un quarteron de beurre fin avec une cuillerée à café de sucre en poudre, mouillez de bon consommé, qu'ils ne baignent que juste; faites cuire; aussitôt que la cuisson s'approchera faites tomber à glace et tenez chaudement; au moment de servir ajoutez quelques cuillerées de béchamel grasse bien réduite, dressez et entourez de croûtons de pain passés au beurre. On fait aussi des crèmes de céleris en suivant le procédé décrit pour les cardons et de même pour les servir entiers en maigre.

CÉLERIS-RAVE.

Prenez trois racines de céleris-rave, coupez-en toutes les parties noires et terreuses, coupez-les par morceaux, tournez-les en leur donnant la forme de quartiers de pomme, faites-les blanchir pendant quelques minutes, rafraîchissez-les, marquez-les dans une casserole avec bardes de lard frais, dessous et dessus, un petit bouquet de persil garni; mouillez du dessus d'un bon consommé; faites cuire pendant vingt-cinq à trente minutes, le céleri-rave étant beaucoup plus tendre à la cuisson que le céleri en branches; vous l'égoutterez parfaitement, dressez-le en pyramide et saucez d'une espagnole liée, d'un suprême ou d'une béchamel grasse ou maigre, suivant le temps où vous le servirez.

CONCOMBRES.

CONCOMBRES FARCIS.

Cette plante, originaire d'Asie, est cultivée avec soin dans tous les jardins potagers ; on distingue plusieurs variétés de concombres, savoir : le concombre blanc, très-estimé à Paris, le jaune, le vert allongé et le petit-vert ou concombre-cornichon ; cette plante demande un sol meuble et bien foncé ; on le sème sur couche ou en pleine terre en avril, mai et juin. Le concombre nourrit peu ; bien cuit et d'un bon assaisonnement, il est digestif, rafraîchissant calme la soif.

Prenez quatre moyens concombres blancs et frais, enlevez-en la peau, coupez-les par tronçons d'un pouce de longueur, enlevez-en toute la semence, jetez-les à mesure dans une terrine d'eau fraîche ; lorsque les morceaux seront ainsi préparés, faites-les blanchir pendant cinq minutes, remettez-les dans l'eau fraîche pour les égoutter sur un linge blanc, puis emplissez-les d'une farce de volaille dans laquelle vous aurez incorporé persil, champignons et truffes hachés; foncez une casserole de lard frais, posez dessus les concombres, recouvrez de bardes et mouillez d'une bonne mirepoix ; recouvrez d'un rond de papier et donnez une demi-heure de cuisson, qu'ils ne fassent que mijoter; alors égouttez-les pour les dresser dans une casse-

role d'argent et les saucer d'une sauce espagnole demi glace bien corsée.

CONCOMBRES EN CARDONS.

Prenez quatre concombres bien fermes, coupez-les en deux parties que vous fendrez encore en deux, ce qui vous donnnera seize morceaux, ne leur laissez aucune partie de semence, enlevez-en la peau et ciselez pour former des côtes comme ceux des cardons; faites-les blanchir cinq minutes, marquez-les et mouillez-les comme les précédents en ne leur donnant que quinze à vingt minutes de cuisson, égouttez-les alors, dressez-les comme des cardons, saucez-les d'une espagnole demi-glace ou d'un bon suprême.

Pour servir ces entremets en maigre, on remplacerait pour les premiers la farce de volaille par une farce de poisson ou des laitances que l'on mettrait au moment; la mirepoix, par un consommé de légumes et les sauces maigres.

CONCOMBRES A LA BÉCHAMEL.

Prenez quatre concombres, ôtez-en la peau, coupez-les en quatre sur leur longueur, enlevez-en toutes les semences, puis coupez-les en escalopes que vous arrondirez à l'aide d'une colonne, jetez-les dans de l'eau fraîche pour les laver et faites-les blanchir pendant cinq minutes, égouttez-les sans les rafraîchir et épongez-les de toute l'eau qu'ils pour-

raient encore contenir, sautez-les dans six onces de beurre fin avec une pincée de sel blanc, ajoutez-y gros comme une noix de glace de volaille et faites cuire vivement afin qu'à la fin de leur cuisson les concombres soient tombés à glace ; alors maintenez-les chauds au bain-marie ; au moment de servir, ajoutez-y quelques cuillerées de béchamel bien réduite, dressez dans une casserole d'argent, et masquez du reste de la sauce.

CAROTTES.

CAROTTES GLACÉES.

Les propriétés alimentaires de la carotte ne sont pas contestées ; elle est saine et dépurative ; les meilleures carottes sont celles plantées dans les terres sablonneuses ; c'est une racine très-nourrissante et très-salubre, il y a peu d'estomacs qui ne la digèrent bien. Il y a plusieurs espèces de carottes : la grosse rouge, la jaune, la blanche, la hâtive, la carotte de Flandre, dont il y a deux espèces, la rouge et la jaune ; c'est surtout dans les premiers jours de mai que les gourmets peuvent savourer les petites carottes nouvelles, car à ce moment elles ont une saveur et un goût parfaits.

Prenez donc deux bottes de carottes nouvelles d'un beau rouge-vermeil, tournez les en poires, faites-les blanchir seulement quelques minutes, égouttez-les sans les rafraîchir, sautez-les dans deux

onces de beurre fin, ajoutez-y une cuillerée à bouche de sucre en poudre, mouillez-les de bon consommé, qu'elles baignent seulement; lorsque vous serez assuré de leur cuisson, faites-les aller vivement pour qu'elles tombent à glace, en y ajoutant gros comme une noix de glace de légumes, et servez.

Si cet entremets doit être servi en maigre, vous mouillerez les carottes d'un consommé de légumes marqué de leurs débris.

CAROTTES AU BEURRE.

Lorsque les carottes commenceront à devenir plus grosses, enlevez dans la partie la plus rouge, et sans attaquer le cœur, des bâtonnets avec une colonne de la largeur d'une pièce d'un franc et longue de deux pouces, coupez ces bâtonnets en liards, de deux lignes d'épaisseur, faites-les blanchir, égouttez-les sans les rafraîchir, sautez-les dans six onces de beurre avec une cuillerée à bouche de sucre en poudre, étouffez-les dans une casserole avec feu modéré dessous et dessus, que les carottes ne cuisent que dans ce beurre, et surtout sans attacher, au moment de servir ajoutez deux cuillerées à dégraisser d'une bonne sauce allemande.

CAROTTES A LA BÉCHAMEL.

Tournez en petites olives assez de carottes pour former un entremets, blanchissez-les et sautez-les dans deux onces de beurre avec une cuillerée à café

de sucre en poudre, mouillez de bon consommé, faire cuire rapidement et en tombant à glace; en servant, ajoutez deux ou trois cuillerées à dégraisser de sauce béchamel bien moelleuse. Toutes les fois que ces entremets devront être servis comme maigre, il faudra mouiller avec du consommé de légumes.

CHAMPIGNONS.

Le champignon de couche ou agaric comestible est presque le seul que l'on emploie à Paris, la crainte qu'inspirent toutes les autres espèces fait à l'unanimité adopter ce dernier; cependant à la campagne, où souvent on a peu de champignons de couche, il en existe plusieurs variétés excellentes que l'on rejette parce qu'on ne les connaît pas : aussi je recommanderai à mes confrères qui habitent la campagne une partie de l'année l'éminent Traité des champignons comestibles et vénéneux par M. le docteur Roques; ouvrage qui devrait se trouver dans les bibliothèques des seigneurs qui habitent la campagne (1), qui, ne l'ayant pas, se privent des jouissances culinaires en repoussant de leurs tables une grande partie des champignons qui végètent dans leurs propriétés, et que, l'histoire des champignons à la main, ils savoureraient avec délices. Je me per-

---

(1) M. Roques a résumé lui-même tout ce qu'il a écrit sur les *champignons comestibles* dans un riche chapitre de la 5e édition du *Conservateur, ou livre de tous les ménages*, de feu Appert.

mettrai d'extraire de cet excellent ouvrage la méthode de faire et de préparer une couche pour obtenir des champignons, méthode dont je me suis servi plusieurs fois et qui a toujours complétement réussi (1).

CULTURE DES CHAMPIGNONS.

C'est particulièrement sous l'influence d'une température douce et humide, au printemps et en automne, que ces plantes se développent. Les éléments les plus propres à seconder leur développement sont les débris des matières végétales et animales en décomposition : les feuilles et les écorces de chêne, d'orme, de châtaignier, etc., le crottin de cheval favorisent singulièrement leur reproduction. On a observé que ces deux dernières substances répandues dans les jardins y font naître quelquefois les champignons de couche (*agaricus edulis*); ainsi l'on peut en avoir en toute saison en mêlant trois parties de fumier de cheval, deux parties de tan et une partie de terre végétale; il suffit d'arroser ce mélange avec l'eau dans laquelle on a fait bouillir des champignons.

Un moyen à la fois simple et facile de se procurer toute l'année le champignon comestible, est de creuser dans un jardin bien abrité, au midi ou au levant, une fosse profonde de six pouces, large d'environ

(1) Ce bel ouvrage forme un in-8° avec atlas in-4°, 2e édition très-augmentée. — Chez l'éditeur de *Carême*, rue Thérèse, 11, à Paris.

deux pieds, d'une longueur proportionnée à l'étendue du terrain, de la remplir de bon fumier de cheval qu'on larde de blanc de champignons d'espace en espace et qu'on recouvre ensuite de terre végétale. On l'arrose de temps en temps, plus souvent en été, surtout quand la chaleur est vive, et on la garantit du froid en la couvrant de paille ou de fumier non consommé; on peut également établir la couche dans une cave où elle exige moins de soin, la température y étant presque toujours la même. Après quelques semaines on voit pousser des champignons; pour que la couche ne s'affaiblisse pas il faut l'arroser avec l'eau qui a servi à laver les champignons, et laisser de temps en temps sécher sur pied quelques individus afin que leurs graines se déposent sur la couche et entretiennent sa fécondité.

Tous les fumiers chargés de crottins de nos animaux, notamment de la race bovine et ovine, lorsqu'ils sont un peu consommés ou blanchis, ou moisis par la privation de l'air, produisent en peu de temps l'agaric comestible (champignon de couche). Ainsi, sans recourir aux couches spéciales usitées presque partout, il suffit de placer dans une cave sèche ou tout autre endroit également sec et privé d'air, du fumier de cheval à moitié consommé, à l'état à peu près où il se trouve quand on le sort des couches à melons, mieux celui d'âne ou de mulet, de chèvre ou de mouton, en observant que ces fumiers seront plus riches des crottins de ces animaux; ce fumier qui dans quelques semaines se blanchira, sur-

tout s'il n'est pas trop humide, sera naturellement converti en blanc de champignons. Les espèces de champignons que l'on emploie le plus habituellement sont l'agaric comestible ou champignon de couches, le mousseron, l'oronge, la morille blanche et rose, la chanterelle, le ceps et la truffe. Les champignons comestibles doivent toujours être choisis de la plus grande fraîcheur, car il y a peu de substances qui s'altèrent avec plus d'activité et dont l'altération change rapidement les propriétés diététiques.

Voir pour la distinction des champignons alimentaires et vénéneux l'ouvrage précité de M. le docteur Roques (*Histoire des champignons*) (1).

CHAMPIGNONS A LA PROVENÇALE.

Prenez vingt-cinq ou trente champignons des plus gros, lavez-les dans deux ou trois eaux après en avoir enlevé la tige; enlevez la peau qui se trouve sur la partie convexe, jetez-les à mesure dans une casserole dans laquelle vous aurez mis quelques cuillerées d'eau et le jus d'un citron, une pincée de sel blanc; sautez-les souvent dans cette eau pour les empêcher de noircir; passez avec la moitié d'un verre de bonne huile, persil haché; une partie des tiges, hachées aussi; une pointe d'ail, sel, une idée de muscade râpée et poivre de Cayenne; quelques grains de mi-

(1) Rue Thérèse, 11, à Paris, 1 fort vol. et atlas.

gnonnette; incorporez-y deux cuillerées à bouche de purée de tomates; égouttez les champignons de l'eau où ils étaient; placez-les dans un plat à sauter, dans lequel vous aurez mis quelques cuillerées d'excellente huile d'olive; emplissez-les de l'appareil ci-dessus décrit; arrosez de quelques gouttes de jus de citron; faites partir et mettez au four ou sur un fourneau couvert avec force feu sur le couvercle; donnez vingt-cinq minutes de cuisson, et saucez avec le fond qu'ils auront rendu.

CHAMPIGNONS A LA BORDELAISE.

Après avoir pelé et préparé de gros champignons comme les précédents, hachez-en les tiges et l'intérieur; joignez-y la moitié autant de persil haché; une échalote hachée très-fin et blanchie, une pointe d'ail; mettez dans une casserole un quart de beurre fin; passez les fines herbes assaisonnées de sel, poivre, muscade râpée; ajoutez, lorsqu'elles seront à moitié réduites, une petite cuillerée à pot de bonne espagnole réduite; que le tout vous donne un appareil très-serré dont vous garnirez l'intérieur des champignons; beurrez grassement un plat à sauter pour les contenir; arrosez ce beurre d'un demi-verre de vin de Sauterne; masquez les champignons de mie de pain; placez-les dans le plat à sauter serrés les uns contre les autres; lorsqu'ils seront tous placés, arrosez de beurre clarifié la mie de pain; faites partir et mettez au four cuire pendant une demi-

heure, qu'ils prennent pendant leur cuisson une belle couleur ; alors dressez-les, dégraissez le fond, faites-le réduire en y ajoutant une cuillerée à dégraisser d'espagnole réduite, et saucez les champignons sans les masquer.

CHAMPIGNONS A LA NAPOLITAINE.

Après avoir bien lavé, épluché et vidé assez de gros champignons pour former un entremets, hachez la moitié des tiges que vous passerez au beurre avec un peu de jus de citron ; avec tout le reste marquez une essence de champignons mouillée de bon consommé ; vous aurez préparé une petite farce de volaille suivant la règle ; mêlez-y les champignons hachés, deux cuillerées à bouche de persil haché, deux cuillerées à dégraisser de purée de tomates bien réduite, un quart de fromage de Parmesan coupé en très-petits dés ; garnissez les champignons crus, de cet appareil, que vous placerez dans un plat à sauter ; masquez-les de parmesan râpé, assez d'excellente huile d'olive pour que les champignons s'en trouvent imbibés ; donnez une demi-heure de cuisson et dressez : vous aurez passé avec pression l'essence de champignons que j'ai indiquée en commençant cet article ; faites-la réduire à demi-glace, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser de velouté ; faites réduire, passez à l'étamine, ajoutez gros comme une noix de beurre fin, et saucez avec cette sauce les champignons sans les masquer.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS.

Prenez six maniveaux de champignons, tournez-les suivant la règle; jetez-les à mesure dans un peu d'eau mélangée d'un jus de citron, sautez-les souvent dans cette eau afin de les conserver blancs; lorsqu'ils seront tournés ajoutez une pincée de sel, un quart de beurre fin; placez la casserole couverte sur un fourneau vif, donnez dix minutes d'ébullition; retirez du feu et laissez couvert pendant quelques minutes; faites réduire une cuillerée à pot de velouté; égouttez les champignons pour les remettre dans une autre casserole; enlevez le beurre qui se trouve sur le fond, couvrez-les avec pour les tenir chauds; mêlez ce fond au velouté lorsqu'il sera réduit; liez-le de quatre jaunes d'œufs, ajoutez-y une idée de muscade râpée; passez à l'étamine, et tenez chaudement au bain marie; vous aurez enlevé la croûte du dessus d'un pain à potage, en y laissant une ligne de mie; coupez dedans douze ou quatorze croûtons auxquels vous donnerez la forme de cœur; beurrez-les des deux côtés, et ne les faites griller qu'à l'instant de dresser; qu'ils soient d'une belle couleur; formez-en une couronne dans une casserole d'argent; mêlez aux champignons une partie de la sauce; garnissez-en le puits des croûtons et masquez le tout de ce qui reste de sauce. Je préfère ces petites croûtes à une seule qui est toujours difficile à couper dans la casserole pour la distribuer. Si l'on n'avait pas de sauce, je

vais donner une recette qui sera sans nul doute moins onctueuse, mais qui n'est pas cependant sans mérite : lorsque les champignons seront tournés et cuits comme les précédents, égouttez-les de suite ; mettez dans un plat à sauter un quart de bon beurre avec deux cuillerées à bouche de farine ; faites-en un petit roux blanc que vous mouillerez avec le fond et autant de consommé ou de bon bouillon, ajoutez-y gros comme une noix de bonne glace, faites réduire, liez d'une liaison de quatre jaunes d'œufs dans laquelle vous aurez râpé une idée de muscade, et passez cette sauce à l'étamine sur les champignons que vous aurez tenus chauds, et servez de suite.

CROUTES AUX CHAMPIGNONS ET AUX TRUFFES.

Tournez et faites cuire quatre maniveaux de champignons comme les précédents ; égouttez-les ; faites réduire le fond avec le beurre à demi-glace ; émincez les champignons et tenez-les chaudement dans ce fond ; faites brosser et éplucher une livre de truffes portant parfaitement leur parfum ; émincez-les également ; mettez-les dans une casserole avec deux onces de beurre fin, la moitié d'un verre de vin de Madère, gros comme une noix de glace de volaille ; donnez-leur dix minutes de cuisson à feu vif ; mêlez-les aux champignons ; au moment de les servir mettez-y quelques cuillerées de sauce allemande pour les dresser dans le milieu des croûtons et servez sans masquer.

CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES EN CAISSE.

Prenez une vingtaine de gros champignons dont les chapeaux soient peu ouverts et l'intérieur bien serré; lavez-les à plusieurs eaux afin qu'il n'y reste aucune parcelle de sable; tournez-les et videz l'intérieur; vous aurez soin, à mesure que vous les tournerez, de les frotter de chaque côté avec la moitié d'un citron; puis posez-les à mesure sur un grand plat de terre; hachez tous les débris, pressez-les légèrement dans un linge blanc pour en exprimer une partie de l'eau; mettez-les dans un plat à sauter avec six onces de beurre, quatre cuillerées à bouche de persil haché, quatre truffes crues hachées, sel, poivre en petite quantité, une idée de muscade râpée; lorsque ces fines herbes seront bien passées dans le beurre, ajoutez-y deux fortes cuillerées à dégraisser d'une bonne sauce allemande; deux cuillerées à bouche de vin de Madère; faites réduire, et emplissez-en les champignons; vous aurez huilé et fait sécher une caisse ronde d'entremets; posez-la sur un plafond; entourez-la d'une bande de papier également huilée que vous retiendrez par une ficelle; garnissez cette caisse, des champignons que vous arroserez de deux autres cuillerées de vin de Madère; mettez au four vingt-cinq à trente minutes, et servez après avoir enlevé la bande de papier.

MORILLES.

La morille comestible croit en abondance dans tous les bois des environs de Paris, on la trouve ordinairement au pied des ormes et des frênes. Le printemps est la saison des morilles ; elles demandent pour éclore une température humide, douce, et une chaleur modérée ; ce champignon est délicat et sain, il flatte le goût et l'odorat.

Les morilles sont généralement de la grosseur d'une noix et quelquefois plus grosses ; leur substance est charnue, percée de trous, et ressemble aux rayons d'un gâteau de miel ; son chapeau est ordinairement ovale, mais quelquefois un peu conique (Extrait de l'*Histoire du champignon* par M. le docteur Roques).

MORILLES SAUTÉES.

La morille fraîche étant plus molle que le champignon, on ne peut pas la tourner comme ce dernier, on doit seulement la peler ; mais avant il faut couper toute la partie terreuse de la tige sans ôter celle-ci. Lorsque toutes les morilles sont préparées, lavez-les dans deux eaux et jetez les dans une casserole remplie d'eau tiède ; laissez-les ainsi couvertes pendant une demi-heure, en les remuant doucement entre les mains toutes les cinq minutes ; cette eau tiède déta-

chera toutes les parties sablonneuses qui restaient encore attachées dans les alvéoles; au bout du temps que je viens de prescrire égouttez-les sans les remuer par trop; enlevez-en l'épiderme; mettez-les dans une casserole avec six onces de beurre, un jus de citron, sel, poivre, muscade râpée, une pincée de sucre en poudre; lorsque vous les aurez sautées ainsi pendant dix minutes, mouillez de consommé, qu'elles baignent juste; ajoutez un petit bouquet de persil sans aromates, un oignon piqué d'un clou de girofle; laissez-les mijoter pendant une demi-heure; pendant cette cuisson les morilles se gonflent en s'imbibant du beurre et du consommé sans rien perdre de leur parfum; lorsque vous êtes assuré de leur cuisson, retirez le bouquet et l'oignon; ajoutez quelques cuillerées d'espagnole réduite, un demi-jus de citron, et servez. En Angleterre on trouve des morilles dans presque tous les parcs des seigneurs; on en conserve beaucoup pour l'hiver en les faisant sécher; on en trouve aussi à Paris, surtout chez plusieurs herboristes du marché des Innocents; lorsque l'on veut se servir de ces morilles, il est nécessaire de les faire tremper dans l'eau tiède au moins pendant deux heures; ensuite on les change d'eau pour les bien laver; mettez-les dans une casserole avec assez de bon consommé pour qu'elles baignent; un demi-verre de vin de Sauterne, le petit bouquet et l'oignon; laissez-les ainsi une demi-heure à l'angle du fourneau allumé, que le mouillement en s'échauffant graduellement imbibe les morilles et les gonflent; alors faites-les partir et

laissez-les mijoter trois quarts d'heure, que le mouillement tombe à glace pendant la cuisson ; alors ajoutez, comme aux précédents, quelques cuillerées d'espagnole, un jus de citron ; de plus, gros comme un œuf de beurre fin Je ferai observer que si l'on faisait bouillir de suite le consommé les morilles resteraient sèches et dures et seraient d'une difficile digestion.

MORILLES A L'ITALIENNE.

Lavez et épluchez des morilles suivant la description que je viens de décrire ; coupez-les en deux ; sautez-les dans du beurre avec persil et truffes hachés, assaisonnez de sel, poivre, muscade, mouillez d'un verre de vin de Madère, et donnez à petit feu une demi-heure de cuisson ; au bout de ce temps le beurre doit commencer à colorer les morilles ; joignez-y quelques cuillerées de bon velouté, un demi-jus de citron, gros comme une noix de glace de volaille, une trentaine de petits croûtons de pain coupés en liards ; passez au beurre et servez.

MORILLES A L'ANDALOUSE.

Après avoir préparé des morilles suivant la règle, coupez en dés du jambon de Bayonne, ou mieux, de Malaga ; faites-lui prendre couleur dans un verre de bonne huile ; jetez-y les morilles coupées en deux pour les colorer ; alors mouillez-les d'un verre de vin de Xérès, quelques cuillerées de vin de Malaga ; as-

saisonnez de sel, muscade râpée, quelques grains de mignonnette, piment rouge et doux, persil haché; donnez trois quarts d'heure de cuisson; ajoutez un petit morceau de bonne glace, un demi-jus de citron, et servez.

Les morilles, lavées et préparées comme je viens de l'indiquer, peuvent être servies d'après les recettes que j'ai données pour les champignons; on peut aussi s'en servir pour différentes garnitures, leur parfum est suave à l'odorat et au goût.

Le mousseron, l'oronge, la chanterelle, les ceps reçoivent les mêmes préparations que les morilles; seulement, après les avoir lavés et épluchés, il est nécessaire de les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante avant de les employer. Pour reconnaître ces différentes variétés et être certain de leurs qualités, on ne doit prendre pour guide que l'*Histoire des champignons* par M. le docteur Roques.

CHAPITRE QUARANTE-TROISIÈME.

Sommaire.

Chicorée au velouté ; idem à la Béchamel ; idem à l'espagnole.
Choux-fleurs sauce au beurre ; idem au fromage de parmesan ; idem frits. — Brocolis. — Sickell.
Choux au beurre ; idem à la Béchamel ; idem à l'espagnole. — Cœurs de choux farcis à la Nancy.
Choux rouges à l'allemande ; idem à la Valenciennes. — Choux de Bruxelles au velouté ; idem à l'espagnole.
Épinards au velouté ; idem à l'espagnole ; idem à l'anglaise ; idem à la Béchamel.

CHICORÉE.

Chicorée ou endive, plante potagère rafraîchissante et apéritive. Cuite, elle convient aux estomacs chauds, elle en calme la chaleur et donne de l'appétit ; c'est un aliment peu nourrissant, mais sain étant bien préparé. La chicorée cuite au velouté, à la Béchamel, à l'espagnole, nous sert d'entremets et de garniture. Depuis quelques années on en conserve de cuite en boîte comme les pois, que nous sommes heureux de retrouver pendant l'hiver et qui est bien supérieure à celle que l'on conserve dans de l'eau de sel, ce qui la rend d'une digestion très-difficile, au lieu que celle qui est en boîte est aussi fraîche et aussi bonne que dans la primeur.

CHICORÉE AU VELOUTÉ.

Prenez quinze ou dix-huit belles chicorées bien touffues; enlevez-en les feuilles vertes, coupez-en la racine et les plus grosses feuilles, jetez-les dans un baquet d'eau et lavez-les à plusieurs eaux pour en ôter entièrement le sable qui s'y trouve toujours attaché. Vous aurez tenu sur un feu vif un chaudron rempli d'eau bouillante, plongez-y la chicorée en accélérant l'ébullition de l'eau et en remuant et écumant ; laissez bouillir ainsi jusqu'à ce que la chicorée cède un peu sous la pression du doigt, alors égouttez-la dans une passoire et jetez-la dans de l'eau fraîche : ce blanchissage est pour lui ôter une partie de son amertume; lorsqu'elle sera refroidie, égouttez-la de nouveau dans la passoire, placez-la dans un linge blanc, et pressez-la pour en extraire l'eau dont elle se trouve imbibée; hachez-la légèrement et particulièrement les grosses côtes qui pourraient être restées; faites fondre dans une casserole une demi-livre de beurre fin; passez sur un feu doux la chicorée dans ce beurre pendant quelques minutes; assaisonnez de sel, poivre blanc, une idée de muscade râpée, plein une cuillerée à café de sucre en poudre, puis mouillez de quelques cuillerées de bon consommé de volaille sans que la chicorée baigne, et donnez trois quarts d'heure de cuisson sur un fourneau très-doux, en ayant soin de remuer souvent avec la cuiller de bois afin qu'elle ne s'attache pas

au fond ni aux parois de la casserole ; pendant cette cuisson, vous aurez fait réduire deux cuillerées à pot de bon velouté et vous aurez serré sa réduction. Versez la chicorée dans cette sauce et mêlez parfaitement, faites réduire encore dix minutes; versez dans une casserole à bain-marie pour tenir chaudement la chicorée, et semez dessus quelques petits morceaux de beurre fin, pour l'empêcher de sécher ou de faire peau. En la servant, garnissez-la de croûtons de pain passés au beurre de belle couleur.

CHICORÉE A LA BÉCHAMEL.

Après avoir fait blanchir et cuire de la chicorée de la manière indiquée précédemment, jetez-la dans autant de béchamel grasse que je viens d'indiquer de velouté pour la précitée; si cependant vous deviez la servir comme maigre, vous remplaceriez le consommé de volaille par un consommé de légumes, et la béchamel grasse par une béchamel maigre.

CHICORÉE A L'ESPAGNOLE.

Après avoir, suivant la règle, préparé quinze ou dix-huit chicorées, passez-les dans une demi-livre d'excellent beurre, avec sel, poivre blanc, un peu de muscade râpée; une pincée de sucre en poudre; mouillez avec quelques cuillerées d'un excellent blond de veau ou d'une partie de fond d'une noix de veau; laissez ainsi mijoter pendant trois quarts d'heure sans attacher; faites réduire alors deux

moyennes cuillerées à pot de sauce espagnole bien travaillée ; lorsque par la réduction elle commencera à se serrer comme une sauce destinée à une purée de gibier, jetez dedans la chicorée; réduisez ensemble encore pendant dix minutes, et versez dans une autre casserole en suivant les procédés décrits ci-dessus.

Observations.

Il faut apporter beaucoup de soin pendant la cuisson de la chicorée, afin que le mouillement réduise doucement et que la chicorée se trouve entièrement sèche au moment de la verser dans la sauce sans être attachée.

CHOUX-FLEURS.

On appelle ainsi les choux dont les rameaux et les fleurs prennent un accroissement particulier, et forment une masse plus ou moins charnue, blanche et tendre; ce légume est sain, d'un goût agréable, nourrissant peu et convenant aux estomacs chauds ; il est facile à digérer lorsqu'il est convenablement cuit. Le brocoli, qui est une variété du chou vert, est originaire de l'Italie ; ceux que l'on cultive dans le midi de la France ou dans les serres chaudes ne valent jamais ceux qui parfois nous arrivent d'Italie.

CHOUX-FLEURS SAUCE AU BEURRE.

Prenez pour un entremets deux ou trois têtes de choux-fleurs, qu'elles soient fermes et blanches;

coupez ras le reste de la tige et divisez chaque tête en plusieurs morceaux pour les débarrasser des petites feuilles et des parties filandreuses qui se trouvent dans l'intérieur; cette opération est tout à fait indispensable, surtout dans les temps de sécheresse, car les vers de terre et les chenilles se réfugient dans les choux-fleurs pour y chercher plus de fraîcheur et leur nourriture. A mesure que les morceaux sont épluchés, mettez-les dans une grande terrine d'eau froide pour bien les laver; mettez sur le fourneau une casserole remplie d'eau avec une petite poignée de sel blanc et un morceau de beurre qui puisse couvrir les choux-fleurs lorsqu'il sera fondu pour les empêcher de se hâler; aussitôt que cette eau entrera en ébullition, mettez-y les choux-fleurs, et posez-les sur l'angle du fourneau pour en achever la cuisson, ils ont besoin d'être bien cuits, mais cependant croquants sous la dent; maintenez-les chauds dans cette eau jusqu'au moment de servir, alors égouttez-les parfaitement sur un linge, et dressez-les dans une casserole d'argent en leur donnant la forme d'un gros chou-fleur, et saucez-les d'une excellente sauce au beurre ou d'une sauce au jus, à moins que l'on ne préfère envoyer la sauce à part.

CHOUX-FLEURS AU FROMAGE DE PARMESAN.

Après avoir épluché et fait cuire des choux-fleurs comme les précédents, égouttez-les long-temps afin qu'il n'y reste plus d'eau; vous aurez fait réduire

serré deux cuillerées à pot de velouté, dans lequel vous aurez râpé un peu de muscade; lorsque le velouté sera bien réduit, ajoutez y un quarteron de fromage de Parmesan râpé et gros comme un œuf de beurre; dressez les choux-fleurs dans une casserole d'argent, par lit, en masquant chacun de la sauce préparée; lorsque tous les choux-fleurs seront dressés et saucés, masquez le tout du reste de la sauce que vous couvrirez d'un second quarteron de fromage de Parmesan râpé et mêlé à deux onces de mie de pain et que vous arroserez de beurre clarifié, donnez couleur au four d'un beau jaune-doré; dégraissez et servez.

CHOUX-FLEURS FRITS.

Bien que cet entremets se serve rarement, je crois nécessaire d'en donner ici la recette. Coupez les choux-fleurs par morceaux, un peu plus gros que les précédents et laissez-leur la tige un peu plus longue; faites-les cuire, mais tenez-les un peu plus verts de cuisson; aussitôt qu'ils seront cuits égouttez-les et laissez les refroidir, surtout qu'ils ne conservent pas d'eau ; vous aurez préparé une sauce allemande très-réduite, bien corsée et d'un bon assaisonnement, et dans laquelle vous aurez mis un filet de citron ; lorsque cette sauce ne sera plus que tiède, prenez chaque morceau de choux-fleurs par la tige, trempez-le dans cette sauce et le posez à mesure sur un plat de terre; lorsque la sauce sera entièrement refroidie,

panez une fois sur la sauce et une seconde fois à l'œuf; posez-les sur quatre moyens couvercles, et en faisant frire ne mettez à la fois que le contenu d'un seul couvercle; que les choux-fleurs soient d'une belle couleur et croustillants; dressez sur un buisson de persil frit, d'un beau vert; plus la sauce sera réduite, mieux les choux-fleurs se soutiendront dans la friture.

BROCOLIS.

Laissez la tige longue, épluchez les feuilles qui s'y trouvent attachées; lavez-les à plusieurs eaux, vous les ferez cuire aussi vivement que des asperges après avoir mis dans l'eau une poignée de sel blanc et un peu de beurre, il faut tenir la cuisson verte, les brocolis sont très-fragiles; égouttez-les vivement; dressez sur une serviette comme des asperges et envoyez la sauce dans une saucière.

SICKELL OU CHOU DE MER.

Les tiges de cette espèce de chou ressemblent beaucoup au céleri; mais sa cuisson demande beaucoup moins de temps, elle est presque aussi prompte que celle des asperges; il est nécessaire de les bien laver et de les laisser long-temps dans l'eau fraîche pour détacher les petits graviers attachés à l'intérieur des côtes; on les dresse, quand ils sont cuits, sur une serviette; on envoie, en les servant, des rôties de pain, grillées et beurrées, et du beurre frais

sur une assiette; quelques personnes les mangent avec une sauce composée ainsi : on passe dans d'excellent beurre quelques cuillerées de belle mie de pain, aussitôt qu'elle prend couleur on y ajoute sel, poivre, un filet de citron, et l'on sert dans une saucière, et une seconde saucière de sauce blanche bien étoffée.

En Angleterre on fait beaucoup de cas des sickells. Cette plante croît naturellement sur les côtes de France et d'Angleterre, depuis quelques années on en cultive dans plusieurs serres chaudes.

DU CHOU.

Le chou est une plante potagère qui se prête à toutes sortes d'assaisonnements, de mélanges et de combinaisons. Le chou a produit plusieurs variétés; mais je ne décrirai que celles que nous employons le plus ordinairement à Paris : le chou vert, dont la tige est élevée et les feuilles larges; le chou blanc ou chou de Milan; le cabus ou chou pommé, dont les feuilles sont grandes, lisses et très-serrées; le chou frisé, aux feuilles frisées et bouillonnées; le chou rouge, que l'on emploie souvent dans les bouillons pectoraux et dont la saveur est douce et sucrée (en Flandre et en Allemagne il est très-recherché); le chou de Saint-Denis, dont la pomme est oblongue, vulgairement appelé cœur de veau; enfin le chou de Bruxelles, autre variété du chou vert, il a deux ou trois pieds de

hauteur, ses feuilles sont tellement crépues qu'elles se roulent sur elles-mêmes et forment autour de la tige un grand nombre de petites pommes tendres et recherchées pour l'usage culinaire. Généralement le chou ne nous sert guère que comme auxiliaire du bœuf, de la charcuterie, des perdrix, etc. Je renvoie alors pour ces garnitures au chapitre IVe de la IIIe partie : je vais cependant donner ici quelques entremets que l'on pourra utiliser dans l'occasion.

CHOU AU BEURRE.

Prenez un chou très-serré, enlevez en toutes les feuilles vertes; coupez-le en quatre parties pour retirer la tige et les plus grosses côtes, émincez-le, faites-le blanchir; égouttez et rafraîchissez, puis égouttez de nouveau; mettez dans une casserole une demi-livre de beurre fin, dans lequel vous passerez, sans le colorer, le chou émincé; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni; mouillez de bon bouillon et laissez mijoter jusqu'à sa parfaite cuisson ; que le mouillement tombe à glace sans que le chou soit coloré; alors dégraissez; ajoutez deux cuillerées à dégraisser de velouté réduit, gros comme un œuf de beurre frais et servez.

CHOUX A LA BÉCHAMEL.

Blanchissez et passez au beurre un ou deux choux émincés; mouillez de bon bouillon; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, une pincée de sucre en

poudre; faites-les cuire à très-petit feu; pendant cette cuisson, coupez deux oignons blancs en très-petits dés; passez-les au beurre de belle couleur et jetez-les dans les choux en continuant leur cuisson; observez toujours qu'ils réduisent sans attacher; lorsque vous serez assuré de leur entière cuisson, retirez le bouquet, dégraissez; ajoutez quelques cuillerées de béchamel, dressez et masquez du reste de la béchamel.

CHOUX A L'ESPAGNOLE.

Après avoir préparé et émincé deux petits choux bien serrés et les avoir fait blanchir, passez-les au beurre; passez également au beurre carottes, oignons émincés, persil; ajoutez un peu de thym, de laurier, la moitié d'une gousse d'ail, un peu de mignonnette, sel; mouillez d'un consommé, d'un verre de vin de Sauterne; donnez à cette mirepoix trois quarts d'heure de cuisson; passez sur les choux avec pression et donnez-leur une heure et demie de cuisson en tombant à glace, surtout sans laisser attacher les choux; alors dégraissez; ajoutez quelques cuillerées d'espagnole; dressez et masquez de sauce espagnole pour servir.

CŒURS DE CHOUX FARCIS A LA NANCY.

Ayez quatre petits choux dits de Saint-Denis, ôtez-en toutes les grandes feuilles pour ne conserver que celles qui forment le cœur et qui sont très-serrées;

lavez parfaitement; faites blanchir à grande eau pendant un quart d'heure, puis égouttez pour rafraîchir; vous aurez conservé des parures d'une noix de veau dont vous aurez enlevé toutes les parties nerveuses; hachez ce veau parfaitement en y joignant autant de lard frais cru; pilez ensuite; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un peu d'épices composées (décrites au 2e volume, page 300), joignez-y quatre jaunes d'œufs crus; pilez de nouveau et passez au tamis à quenelles, égouttez, pressez-les bien pour en extraire toute l'eau, posez-les sur un linge blanc pour les égoutter encore; fendez-les en deux sur leur longueur pour en enlever le trognon, ce qui, sur chaque morceau du chou, formera une cavité; ajoutez à la farce persil et champignons hachés et crus, la moitié d'un oignon blanc coupé en dé; passez au beurre très-légèrement coloré, garnissez de cette farce chaque moitié de chou, refermez et enveloppez-le de minces bardes de lard frais, ficelez chaque chou serré, posez dans une casserole, mouillez d'une bonne mirepoix dans laquelle vous ajouterez un petit verre de vin de Madère; donnez trois heures de cuisson, il faut que cette cuisson marche assez vite pour qu'elle se trouve à demi-glace au bout de ce temps; alors égouttez les choux sur un linge blanc, enlevez le lard et les ficelles, dressez-les dans une casserole d'argent; dégraissez le fond, ajoutez deux cuillerées à ragoût de bonne sauce espagnole; faites réduire le tout pendant dix minutes, passez à l'étamine et saucez les choux avec.

Si l'on devait servir cet entremets maigre, voici comment il faudrait préparer la farce pour le garnir : vous ferez tremper la mie d'un pain de gruau d'une livre dans une chopine de crème pendant trois quarts d'heure, au bout de ce temps il sera imbibé de toute la crème ; pilez-le sans l'égoutter, assaisonnez comme la farce précitée ; ajoutez quatre ou cinq jaunes d'œufs, l'oignon passé, les fines herbes et garnissez les choux comme les précédents ; faites-les cuire dans une mirepoix mouillée de bouillon de légumes, sans oublier le vin de Madère ; donnez le même temps de cuisson ; lorsque les choux seront égouttés, passez le fond, que vous dégraisserez, et faites-en une bonne sauce au beurre avec laquelle vous saucerez les choux.

CHOUX ROUGES A L'ALLEMANDE.

Prenez deux choux rouges, coupez-les en quatre parties ; enlevez-en les trognons et les grosses côtes, émincez-les très-fin et jetez-les à mesure dans un vase rempli d'eau pour les bien laver ; lorsqu'ils seront égouttés, foncez une casserole d'une demi-livre de beurre fin ; placez les choux émincés sur ce beurre, assaisonnez de sel, poivre, deux cuillerées à bouche de vinaigre, un bouquet de persil non garni ; faites partir ; placez sur la paillasse ou sur un fourneau étouffé avec force feu sur le couvercle ; donnez deux heures de cuisson par un mijotement très-doux, remuez souvent pour détacher, et comme le beurre ne doit pas frire ayez soin d'ajouter quelque peu de

bouillon pour les tenir liés, toutes les fois que le beurre paraîtra : servez ainsi.

CHOUX ROUGES A LA VALENCIENNES.

Coupez-en dés une livre de petit lard bien dessalé; passez-les sur le feu dans une demi-livre de saindoux bien frais, qu'ils se colorent un peu; alors jetez dessus les choux rouges émincés, assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni, mouillez d'un verre de bouillon, deux petits verres d'eau-de-vie, et jetez sur les choux six grosses pommes de rainette émincées; couvrez d'un rond de papier beurré, faites partir et donnez deux heures et demie de cuisson sur un feu très-doux avec beaucoup de feu sur le couvercle; ayez soin de regarder souvent si le mouillement ne tombe pas à glace; mais ne remuez pas afin que le lard reste toujours au fond et les pommes dessus; au moment de servir dégraissez; mêlez le tout avec une cuiller après avoir retiré le bouquet et dressez; quelquefois on pose sur les choux de petites saucisses à la Chipolata grillées.

CHOUX DE BRUXELLES AU VELOUTÉ.

Ayez une livre de choux de Bruxelles, choisissez-les petits, les feuilles très-serrées et de la plus grande fraîcheur; coupez le petit bout de la tige, enlevez-les premières feuilles, et jetez-les dans l'eau pour bien les laver; ce légume ne doit être blanchi qu'au moment d'être servi: à cet instant plongez les choux

dans un chaudron rempli d'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis une poignée de sel blanc; laissez bouillir à grand feu pendant quinze à vingt minutes, ayant soin de sonder souvent au bout de ce temps les choux; aussitôt qu'ils céderont sous le doigt égouttez-les dans une passoire sans les rafraîchir, remettez-les sur un linge blanc pour bien les éponger : vous aurez fait fondre dans un plat à sauter deux onces de beurre fin; jetez-y les choux, assaisonnez d'un peu de sel, muscade râpée, une idée de sucre en poudre, puis deux cuillerées à ragoût de velouté réduit, gros comme un œuf de beurre; liez bien les choux avec et servez.

CHOUX DE BRUXELLES A L'ESPAGNOLE.

Après avoir préparé et fait blanchir des choux comme les précédents, mettez dans un plat à sauter un quarteron de beurre fin clarifié, faites-lui prendre une belle couleur de noisette; sautez les choux de Bruxelles dans ce beurre; assaisonnez d'un peu de sel, une pincée de sucre en poudre; mêlez-y deux cuillerées à ragoût de sauce espagnole, et servez.

DES ÉPINARDS.

Tout le monde connaît cette plante, qu'on cultive depuis plusieurs siècles dans tous les jardins potagers. On en distingue de deux espèces : une à fruits épineux, une autre à fruits sans épines. Il est pro-

bable que c'est la première espèce qui ait été connue. On lui a donné le nom de *Spinacia* (de *spina*, épine). La seconde variété, sous le nom d'épinards de Hollande. Les épinards se propagent de graines que l'on sème, sur une planche bien amendée et bien labourée, en rayons espacés de six pouces de large, exposés au midi en automne et au printemps, et à l'ombre, au nord, dans les mois les plus chauds. Ils demandent beaucoup d'eau; il ne faut donc pas l'épargner si la saison en refuse, les feuilles en seront plus tendres (*Nouveau Traité des plantes usuelles*). Les épinards sont un aliment sain et délicat, on les appelle vulgairement le balai de l'estomac. C'est la première nourriture que les médecins accordent aux convalescents. Ils les recommandent aux personnes qui sont sujettes aux inflammations intérieures; on les conseille également aux vieillards, aux femmes nerveuses et aux enfants délicats. Généralement, la meilleure manière d'apprêter les épinards est au gras. Il faut toujours les choisir jeunes, frais, les côtes très-petites, enfin d'un beau vert-tendre.

ÉPINARDS AU VELOUTÉ.

Choisissez deux paquets d'épinards pareils à ceux dont je viens de parler, ôtez-en toutes les queues, lavez-les à deux ou trois eaux dans un grand baquet; chaque fois que vous les retirez d'une eau pour les jeter dans une autre laissez-les entièrement remonter sur la surface; ce qui vous donnera la facilité d'enlever toutes les petites pailles qui pourraient

s'y être attachées; ayez dans un grand chaudron de l'eau très-propre, jetez-y une forte poignée de sel blanc, et les épinards égouttés, poussez le feu pour que le bouillonnement de l'eau monte rapidement, ayez soin d'enlever l'écume chaque fois qu'elle montera et de maintenir les épinards dans l'eau, vous aurez posé une passoire sur un grand seau vide, et ayez prêt un second seau plein d'eau froide; aussitôt que les épinards céderont sous le doigt, enlevez le chaudron et versez-les dans la passoire, exprimez l'eau chaude avec une cuiller de bois et mettez-les dans l'eau froide, hâtez-en le refroidissement en les remuant encore. Je crois inutile de faire l'observation que pour blanchir et rafraîchir tous les légumes en général, mais surtout les verts, il ne faut se servir que d'eau de rivière ou de source; l'eau de puits ou de pompe durcit les uns et jaunit les autres. Lorsque les épinards seront bien égouttés dans la passoire, posez-les sur une planche de cuisine pour les passer par petites parties sous le dos du couteau, pour vous assurer qu'il n'y reste plus aucun fétu de paille; mettez-les dans un linge blanc, pressez-les à deux personnes pour en faire sortir l'eau; tant qu'elle ne sera que verdâtre, pressez encore; mais lorsqu'elle deviendra plus foncé cessez, car ce serait l'essence des épinards qui sortirait, (je préfère ce moyen à celui de les faire dessécher sur le feu à sec, car j'ai remarqué que cette méthode leur donnait toujours un goût d'empyreume). Posez-les épinards sur la table, hachez-les de quelques coups de couteau, foncez

une casserole d'un quarteron de beurre fin, posez dessus les épinards, assaisonnez-les d'un peu de sel et d'un peu de muscade rapée; à l'instant de servir placez cette casserole sur un fourneau et passez-les au beurre à l'aide d'une cuiller de bois; lorsqu'ils seront parfaitement chauds joignez-y quelques cueillerées de velouté réduit. Il faut que les épinards soient bien liés, moelleux, quoique fermes; mettez encore gros comme une noix de glace de volaille; goûtez s'ils sont d'un bon assaisonnement, retirez-les du feu, finissez avec une demi-livre du beurre le plus fin mis par petits morceaux, dressez-les en rocher, garnissez de croûtons de mie de pain, passez au beurre et servez.

Observation.

Si le temps et les bras le permettaient, il serait beaucoup mieux de ne faire blanchir les épinards qu'à l'instant de les employer; ils y gagneraient beaucoup.

ÉPINARDS A L'ESPAGNOLE.

Les épinards blanchis, épluchés et hachés, mettez-les dans une casserole foncée de six onces de beurre le plus fin et le plus frais. Assaisonnez de sel une pincée de muscade râpée et de poivre blanc, une parcelle de sucre en poudre; passez-les dans le beurre. Lorsqu'ils seront bien chauds, joignez-y trois cuillerées de sauce espagnole réduite, gros comme une noix de glace de volaille, goûtez s'ils sont d'un

bon sel, finissez-les comme les précédents avec la même quantité de beurre et lorsqu'ils seront dressés entourez de croûtons. C'est cette méthode qu'il faut employer pour préparer les épinards qui doivent servir pour garnir un jambon, seulement il faut les tenir plus doux de sel.

ÉPINARDS A L'ANGLAISE.

Pour ceux-ci, il est absolument nécessaire de les faire blanchir au moment de les servir; il ne faut aussi employer que des épinards nouveaux et fraîchement cueillis, les éplucher avec le plus grand soin et ôter toutes les queues; lorsqu'ils seront bien lavés, posez-les sur une table pour les éplucher une seconde fois, ensuite remettez-les dans une terrine pour les tenir dans un endroit frais; au moment de servir faites-les blanchir avec la plus grande attention; aussitôt qu'ils seront blanchis à leur point, égouttez-les dans une passoire, ne les rafraîchissez pas, mais pressez-les de suite dans un linge blanc; mettez-les dans une casserole avec un quarteron de beurre fin, sel, muscade râpée, gros comme une noix d'excellente glace, passez-les rapidement sur un fourneau pour les lier légèrement avec le beurre et leur glace, versez-les dans une casserole d'argent, mettez au milieu un bon morceau de beurre fin coupé carrément et servez.

ÉPINARDS A LA BÉCHAMEL.

Après avoir préparé et passé au beurre deux paquets d'épinards suivant la recette donnée dans le premier article, mettez sel, muscade râpée, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, deux cuillerées à ragoût de béchamel maigre bien cuite, finissez avec six onces de beurre fin, dressez et entourez de croûtons séchés au four et glacés au sucre.

Dans un cas pressé où l'on manquerait de béchamel, voici le moyen que l'on pourrait employer; mettez fondre dans une casserole six onces de beurre avec la moitié d'une cuillerée à bouche de farine pour faire un léger roux-blanc, mouillez d'un verre de bonne crème, donnez quelques minutes de cuisson, mettez les épinards et tournez-les avec la cuiller de bois; pour qu'ils n'attachent pas, assaisonnez d'un peu de sel, muscade râpée, une cuiller à bouche de sucre en poudre, ajoutez pour finir de lier un quarteron de beurre fin en petits morceaux, et servez.

CHAPITRE QUARANTE-QUATRIÈME.

Sommaire.

FÈVES DE MARAIS.

Cette plante annuelle est généralement cultivée dans les potagers et dans les champs; on la dit originaire des bords de la mer Caspienne. Les graines en sont fort nourrissantes, mais quelquefois de difficile digestion pour certains estomacs. On les mange plutôt vertes que sèches, accompagnées de sarriette; ce condiment aromatique les rend plus digestives. Les jeunes se mangent vertes et avec leur robe,

les grosses doivent être dérobées; il faut les choisir fraîchement cueillies. La marine fait une grande consommation de fèves de marais pour ses équipages; on les mange à bord sous le nom de gourganes. En Espagne et dans toute l'Italie on est dans l'usage de torréfier les fèves de marais pour les rendre plus propres à la nourriture. Cette nourriture est très-recherchée, surtout par les femmes et les enfants, qui en ont presque toujours les poches remplies. Dans plusieurs endroits de la France on appelle féverolles les haricots blancs communs.

Plusieurs savants assurent que la fève de marais donne de l'amidon, une matière animale, point de sucre, et que sa farine est un puissant résolutif.

FÈVES DE MARAIS A LA FRANÇAISE.

Prenez deux litres de petites fèves de marais récemment cueillies et écossées; enlevez-en toutes les têtes; lavez-les dans de l'eau fraîche; mettez sur un fourneau très-ardent un grand poêlon d'office rempli d'eau; lorsqu'elle sera en forte ébullition, jetez-y les fèves avec une poignée de sel blanc et un bouquet de sarriette; forcez l'ébullition. Aussitôt que les fèves céderont sous la pression du doigt, égouttez-les dans une passoire et ensuite sur un linge blanc, surtout sans les rafraîchir, ce qui leur enlèverait une partie de leur saveur. Vous aurez fait fondre un quart de beurre fin dans un plat à sauter; jetez-y les fèves bien épongées dans le linge, afin qu'elles ne conservent pas d'eau; assaisonnez de sel, poivre blanc,

muscade râpée très-peu, la moitié d'une cuillerée à bouche de sucre en poudre, sarriette fraîche et hachée. Lorsque les fèves seront bien sautées dans le beurre, joignez-y deux cuillerées à dégraisser de sauce allemande pour les lier, et servez.

Si vous n'aviez pas de sauce allemande, vous ferez une liaison de quatre jaunes d'œufs mouillée d'un demi-verre de bonne crème et passée à l'étamine; mettez gros comme un œuf de beurre très-fin, la sarriette hachée; et, lorsque les fèves seront sautées dans le beurre avec l'assaisonnement, versez-y la liaison pour les lier, mais sans laisser bouillir.

FÈVES DE MARAIS A L'ANGLAISE.

Après avoir fait blanchir des fèves de marais comme les précédentes et les avoir épongées dans un linge blanc, sautez-les dans un plat à sauter avec six onces de beurre; assaisonnez de sel, poivre, une idée de muscade râpée, une cuillerée à bouche de velouté réduit, ce qui les rendra plus moelleuses sans les lier; quelques pincées de sucre, la sarriette hachée avec quelques branches de menthe fraîche aussi hachée; versez dans une casserole d'argent et mettez au milieu un quart de beurre frais coupé carrément.

GROSSES FÈVES DE MARAIS A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Prenez quatre litres de grosses fèves; dérobez-les, c'est-à-dire enlevez toute la pellicule; jetez-les dans

un poêlon rempli d'eau bouillante avec une petite poignée de sel blanc, un bouquet de sarriette : lorsqu'elles auront atteint leur cuisson, égouttez-les; vous aurez mis dans un plat à sauter trois cuillerées à dégraisser d'une allemande légère; jetez dedans les fèves avec un peu de poivre blanc, sarriette et persil hachés; finissez avec deux onces de beurre et un demi-jus de citron, et servez.

FÈVES A LA PÉRIGOURDINE.

Prenez quatre à cinq litres de grosses fèves de marais; faites-les blanchir jusqu'à ce que la peau s'en détache; alors égouttez-les, rafraîchissez-les pour en enlever de suite la peau. Coupez en dés une livre de jambon de Bayonne cru et dessalé; passez-le dans six onces d'excellent beurre; lorsqu'il commencera à être légèrement coloré, mettez-y une cuillerée à bouche de farine; mouillez d'une demi-bouteille de bon vin blanc; ajoutez un peu de poivre, un bouquet de persil et de sarriette, un oignon piqué de deux clous de girofle; laisser mijoter doucement; lorsque le jambon sera cuit, ôtez le bouquet et l'oignon; jetez-y les fèves dérobées et laissez-les ainsi pendant trois quarts d'heure; alors assurez-vous si elles sont cuites, et servez.

PURÉE DE FÈVES DE MARAIS.

Faites blanchir cinq litres de grosses fèves; égouttez-les aussitôt que la peau pourra être ôtée; sautez-

les dans un quart de beurre; mouillez de bon bouillon et joignez-y un bouquet de sarriette; donnez-leur ainsi une heure, trois quarts d'heure de cuisson; pilez-les dans un mortier; passez-les à l'étamine: lorsqu'elles seront passées entièrement, mettez-les dans une casserole avec gros comme une noix de glace, six onces de beurre, un peu de sucre en poudre; tenez cette purée très-chaude au bain-marie; au moment de servir, versez dedans la moitié d'un verre de crème double et entourez de croûtons passés au beurre.

Si cet entremets devait être servi en maigre, vous remplaceriez le consommé par du lait bouilli et on le finirait de même, mais en retranchant la glace de viande.

HARICOTS.

On distingue aisément cette plante à sa tige rameuse, à ses feuilles composées de trois pétioles ovales, à ses fleurs blanches et un peu jaunâtres et à ses gousses allongées et pendantes. Ces gousses renferment des graines plus ou moins grosses, blanches, jaunâtres, rouges, violettes, ou teintes de ces diverses couleurs.

Cette plante, originaire de l'Inde, est répandue partout; suivant le climat, le sol et la culture, elle offre de nombreuses variétés. Nous connaissons en France le haricot de Soissons, le haricot sans par-

chemin, le haricot-riz, le haricot rouge, le haricot violet, le haricot-flageolet, le haricot rognon-de-coq; plusieurs autres variétés sont récoltées dans différents départements; mais je ne veux parler que de celles que nous employons culinairement dans trois degrés : les gousses, appelées haricots verts lorsque les semences ne sont pas encore formées; plus tard, les graines encore fraîches et tendres, puis ces graines séchées que l'on conserve long-temps. Les gousses ou haricots verts et les graines fraîchement écossées sont légers à l'estomac et faciles à digérer; il n'en est pas de même de ces graines séchées : on devrait peut-être même n'en manger que la pulpe, c'est-à-dire les servir en purée, leurs pellicules étant toujours de difficile digestion.

HARICOTS VERTS SAUTÉS.

C'est au printemps, à la fin d'avril et pendant tout le mois de mai, que les haricots verts sont excellents : leur chair est savoureuse, tendre, et porte au palais une saveur exquise de verdure. Il faut choisir les gousses un peu allongées, étroites, fines, tendres, légèrement veloutées et d'un vert d'émeraude; à la cuisson bien soignée, ce vert prend un vernis admirable.

A l'époque dont je viens de parler, deux livres de haricots peuvent faire un joli entremets pour huit personnes; cassez l'extrémité de chaque bout, appelée queue, pour en extraire la partie filandeuse;

lavez-les dans une eau claire; égouttez-les dans une passoire sans les laisser séjourner un seul instant dans cette eau; ayez un chaudron rempli d'eau filtrée sur un feu très-vif; jetez une forte peignée de sel blanc, plongez-y les haricots; soutenez le feu en écumant souvent le dessus de l'eau : aussitôt que les haricots céderont facilement sous les dents, égouttez-les dans une passoire, puis sur un linge blanc; gardez-vous de les rafraîchir, car vous leur enlèveriez ce joli velouté qu'ils doivent conserver; faites fondre dans un plat à sauter un quart du meilleur beurre; versez-y les haricots; sautez-les; ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de sauce allemande, persil haché et blanchi, encore un quarteron de beurre non fondu et en petits morceaux pour donner ce moelleux qui les distingue, un demi-jus de citron, et servez.

On ne risque rien de mettre dans l'eau destinée à cuire les haricots verts un peu plus de sel que pour les autres légumes; alors on les goûterait avant de les servir, afin que s'il en manquait on pût en ajouter; cette augmentation de sel contribue à les maintenir fermes, quoique parfaitement cuits.

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE.

Faites blanchir suivant la règle deux livres de haricots verts, égouttez-les, épongez-les sur un linge; jetez-les dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre quatre onces de beurre fin; ajoutez persil

haché et blanchi, un petit filet de citron; dressez et posez au milieu un carré de beurre de la grosseur d'un œuf. Avant, vous vous assurerez si l'assaisonnement est à point.

HARICOTS VERTS A LA LYONNAISE.

Coupez un gros oignon blanc en dés, faites-le blanchir et faites-le cuire dans du beurre, qu'il prenne une légère couleur; lorsque les haricots seront cuits, sautez-les au beurre dans un plat à sauter; assaisonnez de sel, poivre blanc, une idée de muscade rapée, une seule cuillerée à bouche de sauce espagnole demi-glace, un filet de citron, persil haché, puis les oignons en dés colorés dans le beure; dressez pour servir.

HARICOTS BLANCS A LA MAITRE-D'HOTEL.

Les premiers haricots qui paraissent sont les haricots de Soissons; bientôt après arrivent ceux qui sont appelés flageolets, les meilleurs, les plus légers et les plus appréciés. Ce haricot est plus étroit, plus plat et plus long que les autres; sa peau, extrêmement fine, laisse apercevoir la pulpe, qui est d'un léger vert-pistache.

Généralement, tous les haricots (à l'exception des verts) frais ou secs doivent être, pour leur cuisson, mouillés à l'eau froide. Il faut les pousser doucement sur le feu pour les faire bouillir : de cette manière, l'eau, en s'échauffant, pénètre peu à peu la peau,

atteint la pulpe et la cuit ; au lieu que, mis à l'eau chaude, la peau se roidit, et l'eau pénètre plus difficilement pour atteindre la pulpe. On doit même, lorsque l'on emploie des haricots secs, les faire tremper dans l'eau la veille ; de cette manière, la peau ne sera presque jamais dure, à moins que ce ne soient des haricots séchés depuis plusieurs années.

Pour faire cuire les haricots blancs nouveaux il faut deux fois leur volume d'eau, et quatre fois pour des haricots secs. Pour les uns ou les autres, ajoutez un morceau de beurre, du sel et un petit bouquet de persil dans lequel vous introduirez la moitié d'une gousse d'ail ; faites partir doucement, qu'ils ne fassent que mijoter pendant leur cuisson : le temps n'en peut être entièrement prescrit ; elle dépendra de leur acabit, du temps où ils auront été cueillis, et souvent du terrain où ils auront végété. Lorsque les haricots seront cuits, égouttez-les de leur eau ; jetez-les dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre un quarteron du beurre le plus fin ; sautez-les pour qu'ils s'imprègnent de ce beurre ; ajoutez sel, poivre blanc, une cuillerée à bouche de sauce allemande ou hollandaise, persil haché, quelques petits morceaux de beurre non fondu, un jus de citron, ou mieux du verjus ; remuez doucement le tout pour bien lier les haricots, et servez.

Si vous n'aviez pas de sauce lorsque le beurre serait fondu, vous délaieriez dedans la moitié d'une cuiller à bouche de farine, pour faire un petit roux blanc que vous mouilleriez avec du bouillon de leur

cuisson, et vous procéderiez pour finir de la manière que je viens d'indiquer.

HARICOTS BLANCS NOUVEAUX SAUTÉS.

Lorsque les haricots seront cuits, égouttez-les; faites fondre un quart de beurre dans une casserole; quand ce beurre sera chaud, mettez-y les haricots avec sel, poivre, persil haché; puis ajoutez un second quarteron de beurre en petits morceaux pour les lier, mais sans les laisser sur le feu, afin que le beurre ne tourne pas à l'huile; ajoutez un filet de citron ou de verjus, et servez.

Quelquefois on sert un entremets de haricots blancs et verts; alors on suit la même recette.

HARICOTS A LA BRETONNE.

Prenez six gros oignons blancs; émincez-les après en avoir ôté le cœur; jetez-les dans six onces de beurre chaud: lorsqu'ils commenceront à se colorer d'un beau jaune, jetez-les sur un tamis pour en faire tomber le beurre; remettez-les dans la casserole avec une cuillerée à pot d'espagnole; faites partir, et posez sur l'angle du fourneau, pour dégraisser, pendant un quart d'heure, vingt minutes. Au bout de ce temps, réduisez cette purée pas très-serrée; passez-la à l'étamine pour la tenir chaude au bain-marie, où vous tiendrez également chauds les haricots, seulement avec du beurre: au moment de

servir, sautez-les bien ; mêlez-y une partie de la purée pour masquer.

Observation.

Si l'on n'avait pas de sauce espagnole, voici la marche à suivre. Lorsque les oignons seraient passés, de belle couleur, on retirerait la moitié du beurre sans égoutter les oignons ; on y mêlerait une cuillerée à bouche de farine, pour lier, en mouillant avec un peu de blond de veau ou de bon jus ; on laisserait cuire pendant une demi-heure ; on dégraisserait, ferait réduire et passer à l'étamine comme la précédente.

PURÉE DE HARICOTS.

Après avoir fait cuire des haricots blancs suivant la règle, égouttez-les ; pilez-les au mortier ; ensuite faites-les chauffer avec un bon morceau de beurre, un peu de sel, une cuillerée à bouche de sucre en poudre ; mouillez d'un peu de lait et passez à l'étamine ; tenez cette purée chaudement au bain-marie, il faut qu'elle soit mangée bouillante. Au moment de servir, finissez-la avec gros comme un œuf de beurre et la moitié d'un verre de crème double ; dressez, et parsemez le dessus de petits croûtons de pain en dés et passés au beurre d'une belle couleur.

Pour la purée de haricots à la bretonne, il faut employer les mêmes procédés que ceux qui sont décrits à l'article précédent.

HARICOTS ROUGES EN ÉTUVÉE.

Mettez dans une petite marmite un litre de haricots rouges avec une fois son volume d'eau s'ils sont frais, deux fois s'ils sont secs, une demi-livre de petit lard, un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni, la moitié d'une carotte, une cuillerée à café de sucre en poudre, pas de sel; donnez deux heures à deux heures et demie de cuisson si les haricots sont secs, une heure et demie suffira s'ils sont frais. Au bout d'une heure, les haricots auront gonflé et auront absorbé le mouillement; ajoutez-y deux verres de vin rouge; lorsque le petit lard sera cuit, enlevez-le, ainsi que le bouquet, l'oignon et la carotte; achevez la cuisson des haricots. S'ils n'étaient pas assez liés, mêlez-y un peu de beurre manié avec de la farine, comme pour lier des pois.

Je ne fais mettre le vin rouge qu'à moitié de la cuisson, pour ne pas durcir les haricots.

Si cet entremets devait être servi en maigre, voici la manière de procéder. Passez au beurre persil en branches, carottes et oignons émincés, thym et laurier en petite quantité; ne donnez pas de couleur; mouillez avec du bouillon de légumes; donnez une demi-heure de cuisson; passez avec pression, et servez-vous de cette espèce de mouillement pour cuire les haricots; ajoutez le vin; finissez les haricots comme les précités. En suivant la première description, on fait aussi de la purée de haricots rou-

ges, mais sans y ajouter du vin. Cette purée se sert rarement pour entremets, mais plutôt comme potage, sous le nom de potage à la Condé.

Observation.

Plusieurs amateurs font grand cas d'une salade de haricots blancs, surtout lorsque ce sont des haricots frais. Voici la manière de procéder. Laissez cuire les haricots un peu plus que pour les servir chauds; égouttez-les et laissez-les refroidir; ayez une bonne ravigote composée de cerfeuil, estragon, pimprenelle et civette, le tout parfaitement lavé; émincez-la; mettez cette ravigote dans un saladier avec les haricots froids; sautez le tout ensemble jusqu'à ce que vous assaisonniez, afin que les haricots s'imprègnent de l'arome de ces fines herbes. Au moment de servir cette salade, mettez quelques cuillerées d'huile d'olive pure et odorante, deux de vinaigre à l'estragon, une cuillerée à café de moutarde de Maille, sel et poivre; mêlez parfaitement le tout.

L'empereur Napoléon avait une grande prédilection pour les salades de haricots blancs ou de lentilles; aussi lui en servait-on alternativement tous les matins à son déjeuner.

DES LAITUES.

Cette plante potagère est cultivée partout; on en compte un grand nombre de variétés dont voici les principales : la laitue pommée, dont les feuilles sont arrondies et réunies en tête comme un chou; la laitue frisée, dont les feuilles sont coupées dentées sur les bords; et la laitue romaine, aux feuilles allongées presque lisses et non ondulées. Toutes les laitues ont une saveur douce, aqueuse et ont des propriétés rafraîchissantes et calmantes. Le bouillon de veau aux laitues rafraîchit la poitrine et les entrailles. Le nom générique *lactuca* (laitue) est dérivé du mot latin *lac* (lait), parce que le suc des laitues en a la couleur.

LAITUES AU CONSOMMÉ.

Ayez douze ou quatorze laitues bien pommées, coupez la racine; ôtez toutes les premières feuilles pour ne garder que celles qui forment la pomme, lavez-les à plusieurs eaux pour en enlever le sable et les pailles attachées aux feuilles; mettez-les blanchir pendant un quart d'heure à l'eau bouillante dans laquelle vous mettrez une poignée de sel, ensuite rafraîchissez-les; lorsqu'elles seront refroidies, égouttez-les; pressez-les pour en faire sortir toute l'eau; posez-les sur un linge blanc pour les éponger encore; ouvrez-les toutes en deux, mais sans les séparer; enlevez le trognon; saupoudrez-les d'un peu de sel,

refermez-les et attachez-les avec des ficelles; foncez une casserole de bardes de lard frais, placez y les laitues avec une petite carotte, un oignon et un bouquet garni; recouvrez de bardes de lard un rond de papier et mouillez d'une bonne poêle bien grasse; donnez deux heures de cuisson : alors égouttez-les, déficelez-les et pressez-les légèrement dans un linge pour en faire sortir le mouillement; puis avec la lame du couteau lissez-les d'un côté; rentrez, en arrondissant le bout de la tête, toutes les feuilles sous la pomme; parez ce qui passe de la tige, posez-les à mesure dans un plat à sauter. Vous aurez préparé et clarifié un consommé de volaille onctueux sans être salé : versez-en la moitié sur les laitues et mettez-les mijoter dans ce consommé une heure avant de servir; que ce consommé réduise à demi-glace sans attacher; alors dressez-les en couronne dans une casserole d'argent et versez dessus le reste du consommé bouillant.

LAITUES A L'ESPAGNOLE.

Préparez des laitues comme les précédentes; lorsqu'elles seront cuites et parées, placez-les dans un plat à sauter; couvrez-les à moitié d'excellent consommé doux de sel, et mettez ainsi mijoter une heure avant de servir; il faut qu'à cet instant elles soient imbibées de tout ce que vous avez mis pour les faire mijoter; dressez-les dans une casserole d'argent en les séparant l'une de l'autre par un croûton de pain

coupé en cœur, passé au beurre et glacé; saucez d'une bonne espagnole travaillée et douce au palais.

LAITUES FARCIES.

Après avoir préparé et blanchi douze belles laitues et les avoir égouttées, pressez-les bien dans un linge, masquez-les et faites-les cuire pendant une heure et demie; égouttez et laissez-les refroidir, ouvrez-les en deux et garnissez l'intérieur d'une farce à quenelles de poulet (voyez le 1er volume du *Traité des entrées*, à la page 132); repliez et parez-les comme il est indiqué pour les précédentes; enveloppez-les de minces bardes de lard frais, posez-les dans un plat à sauter; passez le fond dans lequel elles ont cuit, dégraissez-le et mouillez avec les laitues, mettez-les mijoter pendant une demi-heure, dressez-les, et saucez d'une bonne sauce espagnole demi-glace bien douce.

LENTILLES.

Cette plante est cultivée dans les champs pour ses semences, que tout le monde connaît sous le nom de lentilles; elle a deux variétés, l'une grande et à fruits plus gros, l'autre plus petite dans toutes ses parties. Celle-ci a le goût plus délicat, on l'appelle lentille à la reine. Les lentilles sont en général de difficile digestion lorsqu'on ne leur ôte pas la peau, qui se trouve ordinairement très-dure; mises en purée,

surtout, les lentilles à la reine peuvent se digérer facilement. La purée de lentilles est même plus délicate que celles de plusieurs autres graines légumineuses.

LENTILLES A LA MAÎTRE D'HÔTEL.

Prenez un litre de lentilles, la veille où vous devez les faire cuire, choisissez-les autant que possible de l'année; vous les reconnaîtrez facilement à leur couleur rosée ou jaune-clair; celles qui sont conservées depuis plusieurs années ont une teinte grisâtre et de couleur de poussière; commencez à bien éplucher les lentilles, car il s'y trouve souvent de petits cailloux qui, lorsqu'elles sont cuites et qu'on les mange, peuvent briser une dent; lavez-les ensuite et mettez-les tremper jusqu'au lendemain dans quatre fois leur volume d'eau; mettez-les en cuisson dans cette eau, un peu de sel, un oignon, la moitié d'une carotte, un bouquet de persil; il faut avoir le soin de retirer ces légumes lorsqu'ils seront cuits pour qu'ils ne tombent pas en purée, qui se mêlerait aux lentilles; donnez deux heures à deux heures et demie de cuisson : le temps dépend ici encore de l'acabit des lentilles; quelquefois on en cuit en moins de deux heures, il faut y veiller. Lorsqu'elles sont cuites, laissez-les dans leur mouillement, de cette manière elles ne noircissent pas; au moment de servir mettez dans une casserole un quarteron de beurre fin; égouttez les lentilles, qu'il n'y reste pas d'eau; mettez-les avec le beurre, sautez; mettez sel, poivre, persil haché,

une cuillerée à dégraisser de sauce allemande, un filet de citron, gros comme un œuf de beurre en petits morceaux, et servez.

Si l'on n'avait pas de sauce on pourrait les lier avec un peu de beurre manié, comme pour des pois. Il ne faut jamais faire cuire les lentilles la veille de les servir, elles durcissent et noircissent, on doit même s'arranger pour qu'elles ne soient cuites qu'au moment de les employer. Pour les lentilles au petit-salé on pourra employer la recette que j'ai donnée pour les haricots rouges en étuvée, seulement on retranchera le vin; on parera le lard, dont on peut à volonté mettre un plus fort morceau, et on le servira sur les lentilles. La salade de lentilles se prépare comme celle de haricots blancs.

MACÉDOINE DE LÉGUMES PRINTANIERS.

Rien de plus onctueux, de plus succulent que ces entremets de légumes printaniers; le mélange des vives couleurs dont brillent à ce moment tous ces nouveaux végétaux enchante l'œil et excite l'appétit. Tous ces légumes doivent être de première qualité, carottes, navets, pointes d'asperges vertes, haricots verts, petits haricots blancs qui commencent à grossir et les premiers petits pois; n'employez pas le chou-fleur, qui communique son odeur aux autres légumes et en détruit l'harmonie. Le chou-fleur doit être mangé seul; ce n'est vraiment qu'au mois de juin que l'on peut servir cet entremets, car on peut joindre aux légumes que je viens de citer des petites

fèves de marais, des fonds d'artichauts, des concombres. Autrefois il fallait plusieurs personnes pour tourner les petits légumes d'une macédoine; mais depuis que les couteliers nous ont fait ces petits cuillerons d'acier avec lesquels on tourne en peu de temps une botte de carottes ou une botte de navets en boules rondes ou oblongues et de la grosseur que l'on veut, on a abandonné le petit couteau.

Faites ratisser une botte des plus grosses carottes nouvelles, une botte de navets nouveaux qui n'aient pas été repiqués, ce dont vous vous apercevrez facilement en les cassant : s'ils sont compactes ils sont bons, mais s'ils sont creux et filandreux ne les employez pas. Faites tourner, à l'aide du cuilleron d'acier ovale, une soixantaine de petites carottes, autant de navets; jetez dans deux casseroles pleines d'eau froide; lorsqu'ils seront prêts plongez-les séparément dans de l'eau tenue en ébullition, donnez-leur cinq minutes de blanchissage, égouttez-les sans les rafraîchir, sautez-les toujours séparément dans un peu de beurre pour les en masquer. Vous aurez préparé et fait cuire trois fonds d'artichauts suivant la méthode que j'ai donnée pour ceux au suprême; lorsqu'ils seront froids tournez-les comme les premiers légumes, tournez de même la moitié d'un concombre que vous ferez cuire comme ceux décrits pour entremets, plein un verre de petits haricots blancs nouveaux, demi-livre de haricots verts coupés en losanges, le tiers d'une botte d'asperges vertes coupées en bâtonnets de quatre lignes de longueur,

la moitié d'un verre de petites fèves de marais; vous ferez blanchir ces légumes verts une heure avant de servir, vous les égoutterez à mesure sur un linge blanc sans les rafraîchir pour leur laisser leur velouté; pendant ce temps mettez en cuisson les carottes et les navets mouillés de bon consommé; faites-les marcher vivement. Lorsqu'ils seront presque cuits, ajoutez dans chaque une cuillerée à café de sucre en poudre pour les glacer d'un beau vernis; ce sucre mis plus tôt durcirait les légumes. Maintenant mettez fondre dans un grand plat à sauter un quart de beurre fin avec un peu de sucre en poudre, et jetez dedans la macédoine, remuez doucement sur le feu pour ne rien briser, joignez-y quelques cuillerées à ragoût d'une excellente béchamel, dressez en pyramide dans une casserole d'argent, sans masquer, que l'on puisse voir distinctement chacun des légumes.

Récapitulation : Carottes, navets, artichauts, petits haricots blancs, concombres, asperges, haricots verts, petits pois, petites fèves de marais.

Observation.

Chaque fois que cet entremets sera servi un jour maigre, on tirera des débris une essence de légumes pour les cuire.

DES NAVETS.

Le navet contient un jus doux, sucré, mucilagineux; ses propriétés médicinales se rapprochent de celles du chou rouge. On mêle souvent ces deux plantes potagères pour en former un sirop pectoral ou des bouillons dans lesquels on ajoute du veau, du poulet, etc.

Le navet produit plusieurs variétés; celles les plus employées dans la cuisine sont : les navets de Freneuses, que l'on ne trouve plus que rarement; ceux des Vertus, près Paris; ceux de Berlin, de Meaux, Vaugirard, en général tous les navets cultivés aux environs de Paris. On connaissait il y a quelques années, sous le nom de navet de Suède, un petit navet dont la pulpe était jaune, mais très-tendre. Cette variété a presque entièrement disparu. On doit apporter beaucoup de soin dans le choix des navets et ne prendre que ceux cueillis nouvellement et dont la peau n'est pas ridée. Il doit se casser net, l'intérieur doit être compacte et non filandreux. La pulpe des bons navets est savoureuse et nutritive.

NAVETS A LA CHATRE.

Prenez une vingtaine de navets, tournez-les en poire s'ils sont ovales, ou en quartiers de pomme s'ils sont ronds; faites-les blanchir pendant sept à huit minutes, égouttez-les et les sautez dans un quart de beurre fin avec une forte cuillerée à café de

sucre en poudre, mouillez-les de bon consommé, qu'ils baignent; couvrez d'un rond de papier beurré, faites-les cuire assez vivement; lorsqu'ils seront presque cuits, ajoutez gros comme une noix de bonne glace de viande, pour colorer légèrement les navets, alors dressez-les; faites tomber le fond à demi-glace, ajoutez-y un petit morceau de beurre fin et masquez avec les navets.

NAVETS A L'ESPAGNOLE.

Après avoir préparé et cuit des navets comme les précédents, dressez-les dans une casserole d'argent; faites réduire le fond à demi-glace un peu plus serré que le précédent, ajoutez-y quelques cuillerées à dégraisser d'une bonne sauce espagnole; passez à l'étamine, et masquez les navets avec cette sauce.

NAVETS A LA BÉCHAMEL.

Prenez deux bottes de navets épluchés, tournez-les en grosses olives ou en grosses gousses d'ail; faites-les blanchir pendant cinq ou six minutes; égouttez-les sans les rafraîchir; sautez-les au beurre avec une cuillerée à bouche de sucre en poudre; mouillez-les de bon bouillon; mettez-les en cuisson, qu'ils marchent rapidement, afin que lorsqu'ils atteindront leur cuisson le mouillement soit tombé à glace, surtout sans savoir pincé; alors mêlez-y quelques cuillerées à dégraisser de sauce béchamel; dressez-les, et masquez du reste de la sauce.

PURÉE DE NAVETS.

Faites ratisser deux bottes de navets; émincez-les de trois lignes d'épaisseur, plus minces ils cuiraient difficilement; faites-les blanchir pendant six minutes, égouttez-les, sautez-les dans un quarteron de bon beurre, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, deux verres de bon consommé, couvrez d'un rond de papier beurré; faites partir, étouffez avec feu dessous et dessus, mais modérément; remuez souvent, que les navets n'attachent pas, ni au fond ni aux parois de la casserole, afin que la purée ne soit pas colorée; lorsqu'elle sera cuite, faites-la piler et passer à l'étamine; mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre pour la tenir chaudement; au moment de servir faites-la chauffer presque bouillante, mettez-y un demi-verre de crème double, versez-la dans une casserole d'argent et semez dessus de petits croûtons coupés en dés et passés au beurre.

DES PETITS POIS.

Les pois doivent être mis au rang des légumes les plus précieux. On les mange verts et desséchés; lorsqu'ils sont verts, ils nourrissent moins, mais ils sont d'une digestion plus agréable. A Paris, il s'en fait une grande consommation pendant leur saison, grâce à l'habileté de nos cultivateurs; et pendant l'hiver, grâce à l'invention du digne M. Appert, on

en mange autant. Les petits pois bien fins, bien minces et bien tendres donnent une nourriture douce et facile, surtout lorsqu'ils viennent d'être cueillis et écossés au moment de les cuire. Le pois a beaucoup de variétés, parmi lesquelles on distingue le pois michaux, le plus précoce; le pois de Hollande; le pois baron; le pois carré, le normand, et le clamart, le roi des pois, sucré, tendre, et dont la pellicule est très-mince. J'allais oublier le pois goulu ou pois sans parchemin, dont plusieurs amateurs font grand cas.

POIS A L'ANGLAISE.

Ayez deux litres de pois très-fins et fraîchement écossés; en les recommandant à votre fruitier, il ne les fera écosser qu'au moment de les envoyer à l'heure que vous lui aurez indiquée; car il est essentiel, comme je viens de le dire, que pour servir de bons pois ils soient fraîchement écossés. Au moment de les servir, vous aurez sur le feu un chaudron rempli d'eau en ébullition, où vous aurez jeté une poignée de sel blanc; plongez les pois dans cette eau; soutenez l'ébullition et écumez l'eau continuellement; aussitôt que les pois céderont facilement sous les dents, ils seront cuits; versez-les dans une passoire pour égoutter l'eau; sautez-les dans un plat à sauter avec deux onces de beurre fin, une pincée de sucre et de sel; dressez-les en pyramide dans une casserole d'argent, puis mettez au milieu un quart du beurre le plus fin coupé en brique.

En Angleterre, pour ces pois que l'on appelle pois à l'eau (to boil green peas), on ajoute dans l'eau un petit bouquet de menthe, et l'on envoie une partie de cette menthe à part dans une assiette.

POIS A LA FRANÇAISE.

Prenez deux litres de pois très-fins, mettez-les dans une terrine avec de l'eau et maniez-les avec un quarteron de bon beurre; lorsqu'ils ne formeront plus qu'un corps compacte versez l'eau et mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil et un petit oignon, sel, poivre en petite quantité; sautez-les ainsi sur un feu vif, étouffez-les aussitôt qu'ils verdiront; donnez quinze minutes de cuisson; ôtez le bouquet et l'oignon; vous aurez manié deux onces de beurre avec une petite cuillerée à bouche de farine; mêlez ce beurre avec les pois pour les lier; un peu de sucre en poudre, donnez une légère ébullition et servez.

PETITS POIS AUX LAITUES.

Après avoir manié deux litres de pois fins comme les précédents, mettez-les dans une casserole avec deux laitues émincées; sautez-les sur le feu jusqu'à ce que les pois soient d'un beau vert; assaisonnez de sel, poivre blanc, un bouquet de persil, un petit oignon blanc; étouffez-les ainsi pendant une demi-heure au plus, qu'ils soient cuits à point ainsi que les laitues; liez-les alors d'un beurre manié de farine,

comme les précédents, ajoutez un peu de sucre en poudre et servez.

PURÉE DE POIS FRAIS.

Prenez deux litres de pois frais et moyens, lavez-les bien, égouttez-les et jetez-les dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre un quarteron de beurre fin; ajoutez-y quelques branches de persil, sel, poivre blanc; sautez-les continuellement sur le feu dans ce beurre, jusqu'à ce que la pellicule se fende. Alors mettez-les dans le mortier pour les piler; lorsqu'ils seront parfaitement écrasés, remettez-les dans la casserole pour les faire chauffer avec quelques cuillerées de consommé, mais sans les faire bouillir, la moindre ébullition les jaunirait; lorsqu'ils seront bien chauds, passez-les en purée, à l'étamine. Au moment seulement de servir cette purée, faite-la chauffer en la remuant avec une cuiller de bois; ajoutez-y quatre onces de beurre frais, un peu de sucre en poudre, et garnissez le tour de croûtons de pain passés au beurre.

DES POMMES DE TERRE.

La pomme de terre, appelée par les savants Morelle tubéreuse (Solanum tuberosum), nous a été apportée de l'Amérique. Ce fut l'amiral Walter Raleig qui le premier apporta cette plante en Angleterre; mais c'est principalement à l'illustre *Parmentier* que la

France est redevable de sa culture. Voici une anecdote que j'ai lue à ce sujet : il affermait, aux environs de Paris, des terres pour y cultiver la pomme de terre; mais personne n'en voulait. Cependant il apprit qu'on lui en volait pour en manger; il en fut enchanté, et continua ses plantations pour qu'on les lui volât, pensant que les voleurs contribueraient à vaincre le préjugé qui existait contre cet aliment. C'est sans doute la seule fois que les voleurs aient rendu quelque service à l'humanité. En 1775 ou 76, Parmentier donna un dîner où il ne fit servir que des pommes de terre préparées de différentes manières, même les boissons étaient extraites de ce tubercule. Parmentier fut le premier à confectionner du pain avec les pommes de terre, invention dont nos boulangers ont parfaitement profité; ce pain se fait ainsi : égales parties de farine de froment et de pommes de terre cuites et bien broyées, une demi-once de levure, un gros et demi de sel pour une livre de chacune des deux premières substances; la seconde méthode est celle-ci : une livre de fécule, une livre de pommes de terres cuites réduites en pulpe, une livre de farine, six gros de levure, deux gros de sel; enfin la troisième méthode, sans farine, se confectionne avec une livre de fécule, autant de pulpe, une demi-once de levure, un gros et demi de sel. C'est au respectable Malsherbe que l'on doit l'invention de convertir la pomme de terre en semoule, en gruau, etc. M. le comte de Rumfort s'en occupa aussi constamment, et plus tard M. le professeur Vauquelin, qui a fait

l'analyse de quarante-sept variétés de pommes de terre. On sait que l'on tire de la pomme de terre de l'eau-de-vie, de l'alcool. Honneur donc à ces illustres savants, à ces bienfaiteurs de l'humanité qui ont apporté leur science et leurs lumières au perfectionnement de cette nourriture populaire! car, avant eux, la pomme de terre était abandonnée aux bestiaux. Grâce à leur persévérance, aujourd'hui on l'aime, on la recherche, on la cultive partout : elle fait la richesse du cultivateur; le pauvre la mange cuite à l'eau ou sous la cendre, et les artistes culinaires en préparent des mets succulents pour les riches. Les principales variétés que nous employons sont : la hollande jaune, longue et un peu aplatie; la hollande violette, sa surface est parsemée de points violets et jaunâtres; la violette, dont la chair est ferme et de bon goût; la grosse ronde, très-productive; l'américaine, qui se conserve toute l'année sans germer.

On multiplie la pomme de terre par boutures, marcottes et semis. Cette dernière méthode, quoique plus longue, est la meilleure. Le choix du sol influe beaucoup sur la qualité des tubercules, un terrain léger et sablonneux est toujours le plus convenable. Selon M. le professeur Vauquelin, la pomme de terre contient de l'albumine végétale, de l'asparagine, du mucilage ou sirop épais, de l'acide tartarique, une matière fibreuse et divers sels.

La pomme de terre fournit une nourriture douce, substantielle, facile à digérer; presque tous les mé-

decins la conseillent à la suite de maladies aiguës pour soutenir les forces sans trop les exciter. La fécule de pomme de terre convient aux estomacs délicats; nous l'employons avec succès dans nos potages, nos biscuits, nos crèmes, nos soufflés, etc. La pomme de terre, on peut le dire, d'après l'extension qui a été donnée à sa culture par nos savants, est en France une nourriture générale qui ne manque jamais; on la mange sous le chaume comme dans les palais.

On ne doit jamais employer les pommes de terre gelées ni celles qui ont subi un mouvement de putréfaction ou celles dont la pulpe est pénétrée de cercles rougeâtres; elles peuvent causer des désordres graves.

Avant de décrire les différentes préparations que nous employons pour servir les pommes de terre, je vais donner la manière la plus facile de faire la fécule de pomme de terre; tous les végétaux contiennent plus ou moins de fécule, c'est la matière amilacée, substance très-blanche, qui en est le principe.

Toutes les pommes de terre, pourvu qu'elles soient saines, par conséquent ni sèches ni altérées par la fermentation, donnent de la fécule; mais la jaune d'été de Hollande est préférable à toutes les autres espèces. Prenez un demi-boisseau de pommes de terre de Hollande, lavez-les dans l'eau pour en enlever la terre; jetez-les à mesure dans une seconde eau dans laquelle, à l'aide d'une brosse de chien-

dent, vous enlèverez toute la première pellicule; ensuite avec une râpe fine, comme pour râper du sucre, râpez-les dans un grand tamis de crin posé sur une terrine; lorsqu'elles seront toutes râpées, faites couler dessus et lentement de l'eau fraîche en remuant la pulpe avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'eau coule claire, et en pressant la pulpe avec force à l'aide de la cuiller; laissez reposer cette eau pendant deux heures. Alors décantez-la, vous trouverez au fond la fécule formant une pâte fine et légère; étendez-la sur des feuilles de papier posées sur des plaques d'office et mettez sécher à l'étuve pendant six à huit heures à chaleur modérée, mais soutenue et en remuant de temps à autre cette pulpe. Alors vous aurez obtenu une fécule blanche et légère.

Il me reste encore à parler de la patate et du topinambour. La patate est originaire de l'île de Saint-Domingue (Haïti). Cette plante a, de même que la pomme de terre, des racines tuberculeuses. La patate contient beaucoup de matière sucrée; sa pulpe est jaunâtre; c'est un aliment doux, salubre, restaurant et facile à digérer; sa culture réussit parfaitement dans nos départements méridionaux. On commence, depuis quelque temps, à la propager dans plusieurs endroits des environs de Paris. Le topinambour ou poire de terre est originaire du Brésil. Cette plante réussit très-bien en France, où elle s'est multipliée. Sa chair est ferme, blanche; sa pellicule est d'un

brun violacé : le goût du topinambour a beaucoup de rapport avec celui de l'artichaut.

POMMES DE TERRES A LA MAITRE-D'HOTEL.

Toutes les fois que des pommes de terre devront être émincées cuites il faut donner la préférence à la vitelotte ou à la pomme de terre de Hollande rouge ; la jaune, se cassant facilement, doit être réservée pour servir entière et tournée comme garniture de poisson, pour croquettes, purée, gâteau de pomme de terre, etc.

Prenez donc la quantité de pommes de terre vitelottes ou de Hollande violette qui vous suffira pour faire un entremets ; faites-les brosser dans l'eau avec une brosse de chiendent pour enlever la terre qui s'y trouve attachée ; mettez-les dans une casserole assez grande pour que les pommes de terre ne l'emplissent qu'à moitié ; mettez dans le fond de la casserole deux verres d'eau ; semez dessus les pommes de terre une petite poignée de sel, recouvrez d'un linge bien mouillé et du couvercle ; faites partir ; étouffez sous le fourneau ou sur la paillasse, avec feu dessous et dessus, en soutenant le feu ; vingt à vingt-cinq minutes suffiront pour cuire de moyennes pommes de terre : découvrez-les ; vous devez les trouver parfaitement cuites sans être fendues ; épluchez-les de suite ; laissez-les refroidir, tournez-les en bouchons pour les couper en rouelles d'une ligne d'épaisseur, et les mettez sur un plat de terre ; faites fondre dans une

casserole un quart de bon beurre, sautez-y légèrement les pommes de terre pour les tenir chaudement; marquez une sauce au beurre ainsi : maniez dans une casserole un quart de beurre fin avec une demi-cuillerée à bouche de farine, sel, poivre, une idée de muscade râpée; mouillez de deux verres de bon bouillon; liez sur le feu; goûtez si cette sauce est d'un bon assaisonnement; ajoutez encore deux onces de beurre et passez cette sauce à l'étamine sur les pommes de terre tenues chaudes; incorporez le tout parfaitement sans casser les pommes de terre, qu'elles ne soient liées que juste; ajoutez persil haché, demi-jus de citron et servez.

POMMES DE TERRE A LA HOLLANDAISE.

Prenez quantité suffisante de pommes de terre de Hollande pour un entremets; qu'elles soient autant que possible toutes égales; faites-les brosser dans l'eau et cuire comme les précédentes; lorsqu'elles seront épluchées et refroidies, tournez-les comme de fortes olives; placez-les dans un plat à sauter, dans lequel vous aurez fait fondre un quart de beurre fin pour les tenir chaudes et qu'elles s'imbibent de beurre; au moment de les servir dressez-les brûlantes dans une casserole d'argent, et masquez d'une sauce hollandaise (voir, au 3e vol., la 4e partie, page 125).

POMMES DE TERRE A LA BÉCHAMEL.

Après avoir préparé des pommes de terre de la manière que j'ai donnée pour les pommes de terre à la

maître-d'hôtel, tenez-les également chaudes dans du beurre ; au moment de servir mêlez-y quelques cuillerées à dégraisser de bonne sauce béchamel, et servez ; si vous n'aviez pas de béchamel, marquez une sauce au beurre, comme je l'ai indiqué dans le premier article, mais remplacez le bouillon par de bonne crème ; passez cette sauce à l'étamine, sur les pommes de terre brûlantes, et servez.

POMMES DE TERRE A LA BRETONNE.

Préparez et tenez chaudement dans le beurre des pommes de terre comme les précédentes ; vous aurez préparé une purée à la bretonne que vous n'aurez pas tenue plus liée qu'une sauce espagnole ; incorporez-la dans les pommes de terre, qu'elles s'en trouvent bien imprégnées, et servez sans masquer (voir la 4e partie, page 222).

POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE.

Faites cuire et coupez des pommes de terre suivant la règle indiquée pour celles à la maître-d'hôtel, mettez dans un plat à sauter, assez grand pour que les pommes de terre ne soient pas les unes sur les autres, une demi-livre de beurre clarifié ; lorsqu'il sera chaud, jetez-y les pommes de terre, remuez-les doucement en commençant pour ne pas les laisser attacher au fond du plat, qu'elles se trouvent toujours détachées l'une de l'autre, qu'elles deviennent croustillantes en prenant une jolie couleur dorée. Vous aurez coupé deux oignons blancs en dés ; mettez-les

dans le coin d'un linge blanc en tenant le linge fermé par la main gauche; trempez ce linge dans l'eau pour aider à exprimer de la main droite une partie du jus de l'oignon; il faut qu'il sorte très-sec. Lorsque vous le sortirez du linge, jetez-le dans du beurre clarifié pour lui donner la couleur des pommes de terre; mêlez à celles-ci un peu de sel, persil haché, demi-jus de citron; dressez-les avec leur beurre dans une casserole d'argent, et masquez-les de l'oignon.

POMMES DE TERRE A LA PROVENÇALE.

Prenez de grosses pommes de terre de Hollande jaunes, coupez les deux bouts pour pouvoir avec une colonne les pousser en bouchons de la largeur d'une pièce de deux francs; coupez-les d'une ligne d'épaisseur en les jetant à mesure dans l'eau; égouttez-les sur un linge pour les éponger de toute l'eau, tenez-les couvertes de l'autre partie du linge; mettez dans un grand plat à sauter une demi-livre d'excellente huile d'olive; lorsqu'elle commencera à chauffer, jetez-y les pommes de terre; sautez-les souvent en les remuant plus doucement que si elles étaient cuites; lorsqu'elles seront cuites et de belle couleur mettez une légère pointe d'ail, sel, un peu de poivre de Cayenne; sautez-les encore quelques instants, que ces ingrédients se mêlent aux pommes de terre; retirez la moitié de l'huile, que vous remplacerez par deux onces de beurre fin; sautez encore, mettez persil haché, demi-jus de citron, et servez.

POMMES DE TERRE FRITES.

Préparez des pommes de terre jaunes de Hollande à cru comme les précédentes, épongez-les parfaitement, ayez une belle friture de graisse ou mieux d'huile; lorsque la friture sera chaude aux trois quarts, plongez-y les pommes de terre sans retirer la poêle à frire du feu, remuez-les souvent avec l'écumoire afin qu'elles n'attachent pas au fond de la poêle; au bout de peu de temps elles remonteront toutes sur la friture, à ce moment il ne faut pas cesser de remuer pour qu'elles se colorent également; lorsque vous les sentirez très-croustillantes, égouttez-les dans une passoire et ensuite versez-les dans un plat à sauter avec deux onces de beurre, du sel; dressez en buisson que vous couronnerez de persil frit.

POMMES DE TERRE A LA GASTRONOME.

Préparez des pommes de terre crues comme je l'ai indiqué pour celles à la provençale, mettez-les dans un grand plat à sauter avec une demi-livre de beurre clarifié et chaud, qu'elles cuisent doucement en se colorant sans attacher et sans dessécher; pendant ce temps émincez six ou huit truffes, sautez-les dans du beurre avec une cuillerée à bouche de vin de Madère, gros comme une noix de glace de volaille; lorsque les pommes de terre seront cuites et bien colorées retirez-les du feu, mettez-y les truffes accompagnées d'un demi-jus de citron, et servez-les

brûlantes. On doit cet entremets à feu M. de Cussy, fin gourmet, ancien préfet du palais de Napoléon. Connu des artistes culinaires auxquels il aimait à rendre service, M. de Cussy a fait beaucoup de prosélytes pour la gastronomie; je tiens cette recette de l'un de ses plus fervents disciples.

POMMES DE TERRE EN SURPRISE.

Prenez quinze pommes de terre jaunes de Hollande, choisissez-les oblongues et égales, que la peau soit lisse; lavez-les et brossez-les pour en enlever toute la terre, séchez-les dans un linge, enveloppez-les de papier serré des deux bouts, surtout que le papier n'ait aucun goût de colle qu'il pourrait communiquer aux pommes de terre, faites un lit de cendre rouge sur lequel vous placerez les pommes de terre; après avoir humecté le papier, recouvrez-les également, et dessus cette couverture posez-en une de petite braise bien allumée; entretenez toujours la même chaleur : si vous l'avez soutenue bien égale, au bout d'une demi-heure elles seront cuites; ôtez-les du feu, déballez-les; lorsqu'elles seront presque refroidies, faites une petite ouverture au milieu en forme de couvercle rond que vous conserverez, puis avec la petite cuiller à tourner les légumes ôtez la pulpe de l'intérieur, que vous conserverez; lorsqu'elles seront ainsi toutes préparées, broyez la pulpe dans une terrine, ajoutez-y deux onces de beurre fin, deux jaunes d'œufs crus, sel, une idée de muscade râpée, une cuillerée

à café de sucre; broyez bien le tout ensemble avec une cuiller de bois sans piler; vous devez obtenir une pâte délicate et lisse; emplissez-en chaque pomme de terre en bouchant le trou avec les couvercles réservés; placez-les à mesure dans un plat à sauter, l'ouverture en haut; arrosez-les de beurre fin clarifié; posez-les sur la paillasse avec feu dessous et dessus mais sans ébullition, mieux dans le four; lorsque vous serez certain qu'elles sont chaudes, dressez-les sur un plat garni d'une serviette pour les servir.

PURÉE DE POMMES DE TERRE.

Préparez des pommes de terre de la manière indiquée pour les croquettes de pommes de terre (page 282 du cinquième volume); lorsqu'elles seront passées, mettez-les dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre six onces de beurre fin; maniez-les bien avec ce beurre; assaisonnez de sel, un peu de muscade râpée et de sucre en poudre; faites-les chauffer doucement sur un fourneau pas trop vif; mouillez peu à peu de crème bouillie et chaude; lorsque cette purée sera assez liquide, goûtez si l'assaisonnement est bon; finissez avec gros comme un œuf de beurre, et en servant couvrez la purée de petits croûtons passés au beurre.

On peut faire cette purée à l'espagnole en remplaçant la crème par cette sauce, et à la bretonne en incorporant la purée de ce nom, tenue très-légère.

PATATES AU BEURRE.

Faites cuire des patates suivant la méthode que j'ai indiquée pour la cuisson des pommes de terre; mais veillez-les, parce qu'elles sont beaucoup plus délicates et qu'elles se brisent facilement lorsqu'elles sont trop cuites; enlevez-en la pellicule, et coupez-les en rouelles de la grandeur et de l'épaisseur d'une pièce de deux francs. Faites fondre une demi-livre de beurre fin dans un plat à sauter; sautez-y les patates avec un peu de sel; lorsqu'elles seront bien imbibées du beurre, servez-les brûlantes.

En Amérique et dans l'Inde on fait avec la farine et la fécule de patates d'excellents potages, de la frangipane et des crèmes pâtissières.

BEIGNETS DE PATATES.

Prenez une douzaine de patates des plus grosses, ratissez-les; coupez-les en deux sur leur longueur; jetez-les dans de l'eau que vous aurez tenue en ébullition. Aussitôt qu'elles auront fait un bouillon, égouttez-les et rafraîchissez-les; lorsqu'elles seront refroidies, mettez-les sur un linge blanc pour bien les éponger; ensuite dans une terrine, avec sucre en poudre, écorce de citron et un petit verre de vin de Malaga; sautez-les souvent dans cet assaisonnement; au moment de servir, égouttez-les; trempez dans une pâte légère; faites-les frire comme des beignets de pommes, et glacez-les de sucre à blanc (voir pour la pâte à frire la première partie); dressez sur un plat garni d'une serviette.

BEIGNETS DE PATATES A LA DUCHESSE.

Ratissez quinze belles patates, coupez-les en morceaux et mettez-les dans une casserole d'eau avec un peu de sel; placez la casserole sur un fourneau vif. Aussitôt que l'eau sera en ébullition, sondez les patates; lorsqu'elles céderont sous le doigt, égouttez l'eau et n'en laissez que quelques lignes au fond de la casserole; mettez-y la moitié d'un bâton de vanille; étouffez les patates avec feu modéré dessus et dessous. Au bout de vingt minutes, sondez-les sous le doigt; si elles tombent facilement en farine, elles sont assez cuites, ôtez la vanille. Alors passez-les au tamis à quenelle; mettez-les dans une casserole avec un quart de bon beurre; placez sur le feu en remuant continuellement avec la cuiller de bois; délayez avec un verre de crème double. Lorsqu'elles seront prêtes à bouillir, versez-y une liaison de quatre jaunes d'œufs, et étalez-les sur un plafond beurré de l'épaisseur de deux lignes; lorsqu'elles seront froides, coupez-les en carrés longs d'un pouce de largeur sur deux et demi de longueur. Panez-les deux fois à l'œuf et faites frire de belle couleur; glacez à blanc et dressez sur un plat garni d'une serviette.

Le topinambour tient le milieu entre la pomme de terre et la patate par ses qualités, on peut donc lui appliquer toutes les préparations que je viens de décrire pour la pomme de terre ou la patate.

SCORSONÈRE ET SALSIFIS.

Généralement on confond la scorsonère avec le salsifis. C'est la scorsonère dont la peau est noire et que nous employons habituellement, le salsifis a la peau jaunâtre. Comme les racines de ces deux végétaux ont le même goût et les mêmes qualités, l'erreur ne tire pas à conséquence, et, puisque le mot est passé en habitude, je désignerai les entremets que je vais décrire sous le nom de salsifis; car la scorsonère, comme le salsifis, offre une nourriture douce, agréable et salubre.

SALSIFIS SAUCE AU BEURRE.

Ce n'est guère qu'à la fin de septembre et au commencement d'octobre que l'on commence à employer les scorsonères et salsifis. Prenez-en deux bottes pour un entremets, ratissez-les avec soin, afin qu'il n'y reste aucune partie de la peau; jetez-les à mesure dans une terrine d'eau froide dans laquelle vous aurez mis un filet de vinaigre; lorsque les salsifis seront tous ratissés, délayez à l'eau dans une petite marmite sans grumeaux deux cuillerées à bouche de farine; emplissez presque d'eau la marmite; ajoutez-y un demi-verre de vinaigre, sel, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, un peu de beurre; lorsque cette eau commencera à bouillir, mettez dedans les salsifis et laissez mijoter doucement pendant une heure et demie

ou plus long-temps s'ils se trouvaient encore durs à ce moment. Lorsqu'ils fléchiront facilement sous les dents, égouttez-les dans une passoire; quand ils seront presque refroidis, coupez-les tous également en bâtonnets de deux pouces de longueur; mettez-les dans une casserole avec quatre onces de beurre pour les tenir chaudement, toutefois après les avoir bien épongés de leur cuisson. Au moment de servir, ajoutez-y une sauce hollandaise, versez-les dans une casserole d'argent et servez sans masquer.

On peut à volonté y mettre une espagnole, une sauce béchamel, allemande; on ajoute quelquefois dans une sauce au beurre un beurre d'anchois et un jus de citron.

SALSIFIS FRITS.

Après avoir fait cuire une botte de salsifis comme les précédents, égouttez-les pour les couper en bâtonnets de la même longueur; mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile, vinaigre, quelques branches de persil; sautez-les souvent dans cet assaisonnement. Vous aurez préparé une pâte à frire de la manière décrite à la page 57 de la première partie du tome Ier; égouttez les salsifis sur un linge blanc; trempez-les à mesure dans la pâte pour les plonger dans la friture, que vous tenez très-chaude, afin de saisir les salsifis pour que la pâte soit croustillante; faites-les frire en deux fois, de cette manière vous serez plus maître de la friture; égouttez

et maintenez-les chauds, dressez en pyramide sur un plat brûlant et couronnez de persil frit.

On fait avec les salsifis de très-jolies salades en y mariant des câpres, des anchois et même des betteraves (voir le Traité du froid, *Cuisinier parisien*, page 130 et 131).

TOMATES.

La tomate ou pomme d'amour est un aliment agréable, rafraîchissant, dont on fait un grand usage en Italie et en Espagne et dans nos départements méridionaux. Sa pulpe est pénétrée d'un suc légèrement acidulé, qui donne à différents mets une saveur appétissante. La sauce tomate aiguise l'appétit et rafraîchit le palais. Entière, on en fait des garnitures et des entremets. Il vient quelquefois à Paris de Naples et de la Sicile de la tomate conservée en feuilles, qui est parfaite, employée pour les sauces. On prépare aussi avec la tomate des potages et des bouillons frais et agréables pendant les grandes chaleurs. Il n'y a guère qu'une cinquantaine d'années que la tomate est en usage à Paris; on la regardait auparavant comme un aliment dangereux; mais lorsque l'on vit les Provençaux, formant la légion marseillaise, en faire usage à chacun de leur repas, on s'y habitua facilement. En 1802 elle était aussi abondante dans nos halles qu'aujourd'hui,

TOMATES FARCIES A LA PROVENÇALE.

Prenez trente tomates rondes, mûres et d'un beau rouge; ouvrez en forme de couvercle la partie où se trouve la queue; épépinez-les parfaitement, placez-les dans un grand plat à sauter foncé de beurre, hachez persil, champignons, une pointe d'ail, assez pour remplir toutes les tomates; passez ces fines herbes à l'huile, avec sel, muscade râpée, mignonnette, un peu de bonne glace; ajoutez deux ou trois cuillerées à bouche de mie de pain, autant de sauce espagnole réduite; réduisez jusqu'à ce que cet appareil ait pris de la consistance; alors emplissez les tomates, masquez-les de mie de pain, que vous arroserez d'huile; faites cuire vivement au four; lorsqu'elles seront à leur point, égouttez-les pour les dresser; dégraissez à moitié le fond; faites réduire et saucez avec.

TOMATES A LA SICILIENNE.

Prenez trente belles tomates et ouvrez-les comme les précédentes; enlevez une partie de la pulpe, n'en laissez que peu attachée à la peau; prenez une demi-livre de bon jambon bien dessalé, coupez-le en dés, passez-le dans de bonne huile avec branches de persil, thym, laurier, basilic en petite quantité, un petit oignon émincé, un peu de poivre de Cayenne; lorsque tous ces ingrédients seront passés, ajoutez un demi-verre de vin de Malaga, ensuite la pulpe de tomate; réduisez-la en purée et passez à l'étamine;

réduisez encore, après qu'elle sera passée, avec deux cuillerées à dégraisser d'excellent velouté, autant de champignons hachés, que cet appareil soit aussi épais qu'une marmelade; joignez-y alors la moitié autant de salpicon de poulet; emplissez les tomates; masquez-les de mie de pain; arrosez d'huile; cuisez-les au four; égouttez pour dresser, et masquez du fond réduit.

TOMATES A LA FLORENTINE.

Vous aurez préparé trente tomates comme celles à la provençale, épépinez de même; vous aurez également préparé une farce fine de foie gras ou de poulet, dans laquelle vous incorporerez persil, champignons et truffes hachés, une pointe d'ail que vous aurez passée dans de l'huile; assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade râpée; joignez à cette farce fine quelques cuillerées à bouche de vin de Madère, un quarteron de fromage de Parmesan râpé; emplissez-en les tomates, que vous aurez placées dans un plat à sauter foncé d'un peu de bonne huile; masquez-les de parmesan râpé, que vous arroserez également d'un peu d'huile; faites cuire au four, et versez sous les tomates le fond réduit.

CHAPITRE QUARANTE-CINQUIÈME.

DE LA TRUFFE.

L'origine de la truffe est inconnue. Linné a placé ce tubercule dans la cryptogamie, c'est-à-dire les plantes dont les organes sexuels sont cachés; la truffe est une espèce de champignon qui se trouve dans la terre; elle n'a ni racines, ni tiges, ni feuilles, ni fruits; il y a des truffes de toutes couleurs : elles sont marbrées, ou blanches ou noires, grises, rousses, etc. Elles sont de différentes grosseurs. Le Périgord, le Dauphiné en produisent de supérieures, la Bourgogne en produit aussi d'assez bonnes. La truffe vient par groupes épars sous la terre, à trois ou quatre pouces de profondeur et quelquefois davantage; on la trouve plus particulièrement dans les bois plantés de châtaigniers ou de chênes; elle se plaît surtout dans les terrains légers, sablonneux, mêlés de parties ferrugineuses, dans les lieux bien aérés, ombragés de grands arbres, qui affaiblissent l'action trop vive du soleil. Dans sa jeunesse la truffe est blanchâtre, peu odorante, d'une consistance molle, d'un goût fade; ce n'est qu'au mois de décembre qu'elle atteint sa maturité, alors elle est ferme et noire, ses principes

aromatiques s'élaborent pour les délices des palais délicats ; mais à la fin de mars elle perd son parfum, redevient blanchâtre, se ramollit et se décompose. Plusieurs naturalistes ont cherché le secret de la culture de la truffe, mais jusqu'à présent tous ont échoué ; quelques essais, qui avaient paru réussir, avaient fait tressaillir de joie les véritables gastronomes ; mais rien, jusqu'à présent, n'en a été confirmé.

La truffe porte une odeur spéciale, un parfum qu'on ne peut comparer à celui d'aucun autre végétal ; il est tellement volatil et incisif qu'il suffit de quelques parcelles de ce tubercule pour aromatiser un ragoût ou une sauce.

Au lieu d'être indigeste, comme on le dit souvent, la truffe au contraire favorise les fonctions de l'estomac, accroît sa faculté digestive par ses molécules aromatiques et légèrement excitantes ; pourvu qu'on en use avec modération, elle restaure et réchauffe les tempéraments froids. La truffe aujourd'hui règne en souveraine.

La meilleure manière de conserver la truffe est celle de feu Appert, en bouteille, mais mieux dans des boîtes de fer-blanc ; depuis long-temps on a avec juste raison délaissé la conservation par la dessiccation, l'huile ou le saindoux.

Sommaire.

Truffes à la serviette au vin de Champagne; idem sautées à la maréchale. Truffes à l'italienne. — Truffes au suprême. — Timbale de truffes à la Talleyrand.— Truffes de Piémont.

TRUFFES A LA SERVIETTE AU VIN DE CHAMPAGNE.

Prenez trois livres de truffes les plus grosses que vous pourrez trouver et choisissez-les bien arrondies et lisses sans être verruqueuses, mais fermes et d'un beau noir; faites-les brosser dans deux ou trois eaux en ayant soin, après le premier brossage, d'enlever, avec la pointe du couteau, les parcelles de terre qui pourraient rester dans les petites cavités; lorsqu'elles seront bien lavées et bien égouttées, foncez une casserole de bardes de lard, placez-y les truffes que vous recouvrirez de même; coupez en gros dés une livre de jambon que vous ferez dessaler, autant de rouelle de veau et de lard frais; passez au beurre dans une casserole en y joignant carottes et oignons émincés, persil en branches, quelques parcelles de thym, laurier, basilic, la moitié d'une gousse d'ail, deux clous de girofle; assaisonnez de très-peu de sel, poivre blanc, muscade râpée, une pincée d'épices préparées (voir deuxième vol. du *Traité des entrées*, etc., page 300). Lorsque ces ingrédients commenceront à se colorer légèrement, mouillez de deux bouteilles de vin de Champagne non mousseux, l'aï est le meilleur; faites partir, écumez et laissez mijoter pendant deux heures à l'angle de la

bouche du fourneau sans réduire; alors passez avec pression pour en mouiller les truffes; mettez-les en cuisson une heure avant de servir, laissez bouillonner doucement pendant trois quarts d'heure, alors retirez-les et tenez-les très-chaudes sans ébullition; au moment de servir égouttez-les, dressez-les sur une serviette pliée sur un plat d'argent; clochez pour les envoyer bouillantes.

Observation.

On peut remplacer le vin de Champagne par du sauterne, ou du grave, ou de l'excellent bourgogne blanc. La truffe ne doit jamais être cuite dans du vin médiocre.

TRUFFES SAUTÉES A LA MARÉCHAL.

Après avoir fait brosser deux livres de truffes que vous aurez choisies bien rondes, enlevez-en la pellicule, parez-les légèrement pour les tenir toutes d'égale grosseur, coupez-les en rouelles d'une ligne d'épaisseur; faites fondre dans une casserole un quart de beurre le plus fin avec gros comme un œuf de glace de volaille, deux cuillerées à bouche de vin de Madère; laissez le tout réduire un peu sans attacher, alors sautez les truffes dedans, puis étouffez-les pendant dix à douze minutes; sautez-les derechef, laissez-les encore sur le feu, bien couvertes, surtout qu'elles ne pincent pas mais qu'elles se glacent légèrement; à ce moment ajoutez-y deux onces

de beurre bien frais, une petite pointe de citron, la moitié autant de petits croûtons de pain passés au beurre de la dimension des truffes; mêlez-les bien aux truffes et servez.

TRUFFES A L'ITALIENNE.

Après avoir fait brosser deux livres de truffes avec le plus grand soin, enlevez-en l'épiderme, puis tournez-les en bouchon; gardez et hachez ces secondes parures et coupez les truffes en rouelles comme les précédentes; prenez toutes les premières pellicules, mettez-les dans une casserole avec un clou de girofle, le tiers d'une gousse d'ail, quelques branches de persil, une échalote emincée, quelques parures de champignons, un peu de muscade râpée; passez sur le feu dans un quart de beurre sans colorer, mouillez d'excellent fond et d'un verre de vin de Madère; laissez cuire pendant trois quarts d'heure et passez avec pression; faites réduire à demi-glace sans dégraisser et versez sur les truffes, que vous aurez mises dans une casserole avec les secondes parures hachées; donnez dix minutes de cuisson en sautant souvent, ajoutez deux cuillerées à ragoût d'une espagnole demi-glace et servez.

TRUFFES AU SUPRÊME.

Préparez en tous points des truffes comme celles à la Maréchal; vous aurez coupé une douzaine de petits croûtons en cœur, moitié de ceux pour un suprême de filet de poulet, mais plus épais afin que

lorsqu'ils seront passés au beurre l'intérieur se trouve moelleux; au moment de servir ajoutez aux truffes quelques cuillerées à ragoût d'une bonne sauce suprême; dressez les truffes sans les masquer et entourez-les d'un cordon de petits croûtons glacés.

TIMBALE DE TRUFFES A LA TALLEYRAND.

Après avoir fait brosser trois livres de bonnes truffes, épluchez-les avec soin et tournez-les de grosseur d'une petite noix; passez dans du beurre une livre de jambon coupé en dés et parfaitement dessalé avec toutes les parures de truffes, thym, laurier, muscade râpée, persil en branches; mouillez d'un bon fond ou d'excellent consommé léger de sel; faites mijoter pendant une heure sans réduire, pendant ce temps décorez et foncez d'une pâte à foncer très-fine, un moule à timbale d'entremets uni; garnissez le pâté, dans l'intérieur, de bardes de lard frais excessivement minces; au bout du temps indiqué passez le fond avec pression, mouillez-en les truffes et donnez-leur dix minutes de cuisson sur un feu très-doux, puis égouttez-les en les tenant couvertes; passez le fond après l'avoir dégraissé; faites-le réduire à demi-glace en y ajoutant un verre de vin de Madère et deux cuillerées à ragoût de sauce financière; lorsque cette réduction commencera à se serrer, sautez les truffes avec, sans les laisser bouillir; emplissez de suite la timbale, couvrez-la vivement pour l'entrer dans le four et lui donner trois quarts

d'heure de cuisson; on la pose sur la table sans être ouverte. Le maître-d'hôtel ne doit l'ouvrir qu'à l'instant de servir, alors le parfum qui s'en exhale embaume la salle à manger.

Il faut prendre ses précautions de manière que les truffes se trouvent cuites et finies, seulement au moment d'emplir la timbale et de la mettre au four, cuites plutôt elles perdraient de leur arôme.

Je trouve cette timbale bien supérieure au pouding de truffes, qui a eu long-temps la vogue (1) (voir le Traité du froid, page 345).

---

(1) Il faut rendre à César ce qui appartient à César : nous devons le pouding (pudding) aux truffes, à feu M. Robin, excellent cuisinier, parfait honnête homme, ami sincère et zélé, convive aimable, spirituel, à reparties fines. A l'époque du traité d'Amiens il passa en Angleterre, mais lorsque la guerre recommença il revint dans sa patrie, malgré les offres les plus brillantes et les plus honorables qui lui furent faites par plusieurs lords de rester à Londres; il apporta en France plusieurs recettes de mets anglais que son talent avait perfectionnés, telles que le potage de tortue, le rond de veau, plusieurs variétés de pouding, entre autres le pouding aux truffes et d'autres recettes qu'il serait inutile d'énumérer, puisqu'elles sont connues aujourd'hui. A son retour de Londres M. Robin fut demandé dans toutes les grandes maisons, pour préparer et apprendre à ses confrères les recettes qu'il apportait.

Il fut long-temps le chef de cuisine distingué de M. le duc de Massa, ministre de la justice et grand-juge sous l'empire; plus tard, lord Willoughby, juste appréciateur de la bonne cuisine française, le demanda pour cuisinier ; il était depuis plusieurs années à son service, lorsqu'il fut atteint de la maladie qui devait le conduire au tombeau; il voulut venir mourir dans son pays, et quelques mois après son retour il expira, hélas ! trop tôt, aux grands regrets de ses amis et de toutes les personnes qui le connaissaient, lui, cet homme si bon, si généreux, l'ami de tous ses confrères qui l'honoraient, le protecteur de tous les jeunes gens qui se consacraient à cet art qu'il aimait tant.

SAUTÉ DE TRUFFES DU PIÉMONT.

La chair de ce tubercule est de couleur grisâtre, et sa pellicule tire sur le jaune. Cette truffe est presque ronde, lisse, dépourvue de protubérance prismatique; sa chair est fine, mais portant une odeur forte et alliacée. On trouve ce tubercule dans la Haute-Italie, principalement dans le Piémont; elle croît aussi dans quelques parties de nos départements du midi; quelques amateurs la préfèrent à notre truffe noire du Périgord ou du Dauphiné, mais je ne partage pas leur goût.

Prenez une douzaine de truffes du Piémont bien brossées, ôtez-en avec soin la pellicule et coupez-les en rouelles très-minces; faites dissoudre dans une casserole, sur un fourneau doux, gros comme un œuf de glace de volaille avec quatre cuillerées à bouche d'excellente huile; mettez-y les truffes; assaisonnez d'un peu de poivre blanc, de peu de sel, un peu de muscade râpée; faites suer sur un fourneau assez vif pendant dix minutes en les sautant souvent; elles ne demandent pas plus de cuisson; ajoutez quelques petits morceaux de beurre frais, un demi-jus de citron et servez.

A Paris on remplace presque toujours l'huile par le beurre, et cependant l'huile est le véritable cachet de la manière italienne.

A l'instar de la préparation du salmis à table, quelques seigneurs aiment assez cuire les truffes du Piémont eux-mêmes. Voici la manière de les prépa

rer : émincez les truffes avec un coupe-concombre; mettez dans le fond d'une casserole d'argent quelques cuillerées d'huile d'olive ou de beurre, suivant le goût, gros comme un œuf de bonne glace coupée en petits morceaux; placez dessus les truffes un peu de sel, de poivre blanc et de muscade râpée; quelques personnes remplacent le poivre par de la mignonnette. Arrosez le dessus des truffes de quelques cuillerées d'huile ou de quelques petits morceaux de beurre fin. Au moment de placer le second service, on pose cette casserole d'argent fermée de son couvercle sur un réchaud à l'esprit-de-vin bien allumé que l'on met devant l'amphitryon, qui, à l'aide d'une cuiller, remue souvent les truffes en recouvrant chaque fois la casserole. Sept à huit minutes suffisent pour la cuisson; le seigneur ajoute un peu de jus de citron et sert lui-même de suite.

Observation.

J'ai long-temps hésité à entreprendre cet ouvrage, qui est le complément de celui de feu Carême, et j'avoue que, si je n'avais pas conservé, depuis longues années, des matériaux, qui m'ont été d'une grande utilité, j'aurais reculé devant les difficultés que j'apercevais. J'ai tâché autant que possible d'être concis et clair, pour me faire bien comprendre. Je n'ai pas eu la prétention d'écrire pour nos habiles praticiens formés par le talent et l'expérience que donne la maturité de l'âge, mais seulement pour nos jeunes cuisiniers qui, remplis d'intelligence et

de persévérance, n'ont pu assister, faute de grandes affaires, à ces fastes culinaires que nous avons vus.

J'ai suivi et déployé dans cet ouvrage le principe de la cuisine tel que l'exécutait à la bouche du prince de Talleyrand, M. Boucher, le fondateur de la cuisine du prince, un des meilleurs élèves de la maison de Condé, dont il avait conservé les traditions, et plus tard par M. Louis Esbrat, son élève et son digne successeur à la bouche du prince, deux maîtres dont je me glorifie d'avoir été l'apprenti.

Mon but a donc été d'initier nos jeunes praticiens à ce fond de cuisine saine et bienfaisante auquel on reviendra bientôt, espérons-le. Si cet ouvrage peut être utile à mes jeunes confrères, je me trouverai heureux d'avoir rempli ma tâche et serai récompensé de mes travaux.

Il me reste à payer le tribut de remercîments à mes amis et confrères qui ont bien voulu me donner leurs avis pendant ce long travail. Ils peuvent être assurés que ma reconnaissance durera autant que l'amitié sincère qui nous unit depuis tant d'années.

ARMAND PLUMEREY.

FIN.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS LE DEUXIÈME VOLUME

DU

PRINCIPAL DE LA CUISINE DE PARIS.

CHAPITRE DIX-NEUVIÈME.

CHAPITRE VINGTIÈME.

CHAPITRE VINGT ET UNIÈME.

Du cabillaud ou morue fraiche, et de l'aigrefin.

CHAPITRE VINGT-DEUXIÈME.

Du turbot et du turbotin.

CHAPITRE VINGT-TROISIÈME.

Du maquereau et du hareng.

CHAPITRE VINGT-QUATRIÈME.

DE LA RAIE ET DES RAIETONS.

CHAPITRE VINGT-CINQUIÈME.

DES VIVES.

CHAPITRE VINGT-SIXIÈME.

DU CONGRE OU ANGUILLE DE MER.

CHAPITRE VINGT-SEPTIÈME.

DES ÉPERLANS.

CHAPITRE VINGT-HUITIÈME.

DES HUITRES ET DES MOULES.

CHAPITRE VINGT-NEUVIÈME.

TRAITÉ DES ENTRÉES DE POISSONS D'EAU DOUCE.

CHAPITRE TRENTIÈME.

DE LA CARPE.

CHAPITRE TRENTE ET UNIÈME.

DE L'ANGUILLE, DE LA LAMPROIE ET DE LA LOTTE.

CHAPITRE TRENTE-DEUXIÈME.

DU BARBILLON OU BARBEAU.

CHAPITRE TRENTE-TROISIÈME.

DE LA TANCHE.

CHAPITRE TRENTE-QUATRIÈME.

DE LA PERCHE ET DE L'ALOSE.

CHAPITRE TRENTE-CINQUIÈME.

DES CRUSTACÉS.

CHAPITRE TRENTE-SIXIÈME.

DE LA GRENOUILLE.

CHAPITRE TRENTE-SEPTIÈME.

DES ESCARGOTS.

CHAPITRE TRENTE-HUITIÈME.

TRAITÉ DES HORS-D'ŒUVRE DE CUISINE.

CHAPITRE TRENTE-NEUVIÈME.

DU PORC FRAIS.

CHAPITRE QUARANTIÈME.

DES ROTS.

CHAPITRE QUARANTE ET UNIÈME.

TRAITÉ DE L'ENTREMETS DE LÉGUMES.

CHAPITRE QUARANTE-DEUXIÈME.

CHAPITRE QUARANTE-TROISIÈME.

CHAPITRE QUARANTE-QUATRIÈME.

CHAPITRE QUARANTE-CINQUIÈME.

DE LA TRUFFE.

FIN DE LA TABLE DU DEUXIÈME ET DERNIER VOLUME.